



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## İZMİR KÖFTE

Köftesi için:

500 gram az yağlı kıyma

1 adet yumurta

1 adet kuru soğan

Yarım demet maydanoz

1,5 su bardağı bayat ekmeği için

Karabiber

Kırmızı pul biber

Kekik

Tuz

Diğer malzemeler;

4 adet domates (3 adedi sosu için, 1 adedi de üzerine dilimlemek için gerekiyor)

4 adet patates (Ufaksa 5 tane de koyabilirsiniz)

3 adet çarliston biber

1 tatlı kaşığı salça (Tercihen karışık)

3 yemek kaşığı sıvı yağ (Sos için)

Kızartmak için:

Sıvı yağ

İzmir köfte tarifi için önce ekmeği için ve arkasından soğanı rondodan geçiriyoruz. (İsterseniz rendeleyip, ufalayabilirsiniz)

Yumurtayı, ince ince doğranmış maydanozu, baharatları ve kıymayı da ekleyip iyice yoğurun.

Parmak uzunluğunda ince ve uzun bir şekil verip biraz dinlenmesi için tabağa alın.

Patatesleri soyup, elma dilimi şeklinde doğrayın.

Sıvı yağı iyice kızdırıp (çok yağ çekmesin diye) önce patatesleri arkasından da köfteleri azıcık kızartın. (İyice pişirmeyin ağır olur, kızarmadan almamız gerekiyor)

Daha sonra tepsiye, yan yana olacak şekilde bir patates bir köfte şeklinde sıralayın.

Sonrasında sos tavasına sıvı yağı alın, salçayı da ekleyip iyice karıştırın.

Arkasından rendelediğiniz 3 adet domatesi de ekleyip 10 dakika pişmeye bırakın. Kekik ve tuzunu da ekledikten bir kaç dakika sonra ocaktan alın. Bu aşamada sosun içerisine 1,5 su bardağı su ekleyin.

Hazırlanan sosu patates ve köftelerin üzerine hepsine de ecek şekilde dökün.

Üzerine 1 adet soyulup dilimlenmiş domatesi sıralayın. Biberleri de kesip içinini temizledikten sonra aralarına yerleştirin.

Fırına atmadan önce tepsinin kenarından 1 çay bardağı sıcak su koyup önceden ısıtılmış 180°C fırında patateslerin üzeri kızarana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:177615 • adı:İzmir Köfte • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 18:36