



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İZMİR KÖFTESİ

Malzeme :

500 gr. orta yağlı koyun kıyması,
3 adet domates,
3-4 adet patates,
3 kaşık sade yağ,
2-3 dilim ekmek içi,
maydanoz,
tuz
karabiber.

Yapılışı:

Köfteleri yoğurarak hazırlayınız.

Patatesleri soyup, köfte büyüklüğünde 1/2 cm. inceliğinde dilimlere ayırınız.

Kızartıp bir tepsiye diziniz.

Aynı yağda köfteleri kızartıp patateslerin üzerine koyunuz.

Tavada kalan yağ kabuklan soyulmuş fındık büyüklüğünde doğranmış domates ve sulandırılmış salça koyup 1-2 dakika kavurunuz.

1 çay bardağı su koyup kaynatınız.

Tepsideki köftelerin üzerine dökünüz.

Kapak örtüp 5-10 dakika pişiriniz.

Servis tabağına köfteler patateslerin üzerinde olarak çıkarıp servis yapınız.

[ML® Öküz Köftesi için tıklayın](#)