



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İZMİR KÖFTE

4 Kişilik Malzemeler

Yarım kilo kıyma

1 baş soğan

1 yumurta

Yarım bayat ekmek içi

Az karabiber

Tuz

2 adet patates

2 adet domates veya 1 kaşık domates salçası

4-5 tane yeşil biber

Kızartmak için sıvı yağ

Hazırlanışı

Soğan rendelenir, bayat ekmeğin içi, kıyma, tuz, biber, yumurta iyice yoğurulur ve 1 parmak uzunluğunda şekil verilir. Diğer tarafta patatesler yıkanır, ayıklanır ve 6'ya bölünür. Tuzlu suya doğranır. Yağ kızdırılır. Tuzlu sudan çıkarılmış, süzölmüş patatesler yağa atılıp çok az kızartılır ve bir fırın tepsisinin (yuvarlak olması tercih edilir) etrafına sıralanır. Köfteler aynı yağa atılır. Çok az kızartılıp tepsinin ortasına güneş şeklinde veya sıralı olarak dizilir. Aynı yağda 1-2 dakika kızartılan biberler de şekilli olarak tepsiye köftelerin üzerine konulur. Rendelenmiş ve hafifçe sulandırılmış domates veya hafifçe sulandırılmış salça tepsinin üzerine gezdirilir. Orta hararete bir fırında yarım saat kadar pişirilir. Pişirme esnasında yemeğin suyu hafifçe kaynatılıp bir miktar çektirilmelidir.

[ML® Meyaneli Köfte için tıklayın](#)