



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İZMİR KÖFTE

Malzemeler:

500 gr. kıyma
2 dilim bayat ekmek
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı yağ
2 adet büyükçe domates
Yarım kaşık salça
2 bardak su
1 küçük demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Yapılışı:

500 gr. kıyma, rendelenmiş soğan, ıslatılıp suyu sıkılmış iki dilim ekmek içi, yeterince tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz ve 1 yumurta kırılıp yoğrulur. Kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp, ıslatılmış iki el arasında parmak şeklinde köfteler yapıp, bir tarafa bırakılır. Köfteler bir tavada, yalnızca renkleri hafifçe dönecek kadar kızartılır. Yağlarıyla birlikte tencereye alınır. Başka bir kaptaki salça, yağ içinde öldürülür. Buna kabukları soyulmuş ve ince ince doğranmış domatesler katılır. Domatesler de öldürülür. Domatesli su, köftelerin üzerine gezdirelerek dökülür. Hepsinin üstüne 2 bardak su dökülür. Orta hararete 5 dk. pişirilir.

[ML® Etlî Köfte için tıklayın](#)