



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İZMİR KÖFTE

Yarım kg. kıyma
1 adet soğan
1 adet yumurta
Yarım ekmek içi
Maydanoz
Köfte baharatı, karabiber, tuz
4 adet patates
Süslemek için: domates ve biber
Salçalı Sosu İçin:
2 yemek kaşığı salça
Salçayı açacak kadar ılık su
2 diş sarımsak
Tuz, kekik ve karabiber

Kıymayı yoğuracağınız kaba alın ve üzerine ekmek içini, rendelenmiş soğanı, yumurtayı, yıkanıp kıyılmış maydanozu ve baharatları ekleyin. İyice özdeşleşene kadar yoğurun. Mümkünse 1 gece dolapta dinlendirin. Böylece kıymayla malzemeler iyice özdeşleşir ve köfteleriniz nefis olur. Patatesleri soyup büyük dilimler halinde doğrayın. Fırın tepsisine koyun. Üzerine sıvıyağ gezdirin, tuz ekleyin ve harmanlayıp fırına verin. hafif kızarana kadar pişirin. Şekillendirdiğiniz köfteleri patateslerin üzerine dizin. Köftelerin üstü hafif kızarıncaya tepsiyi alıp köfteleri ters - düz edin. Salça, su, sarımsak ve baharatlarla hazırlamış olduğunuz sosu üzerine gezdirin. Dilim dilim doğradığınız domates ve biberlerle üzerini süsleyin ve fırına verin.

[ML® Gindik Köfte için tıklayın](#)