



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR KÖFTE

İzmir Valiliği

1/2 kg dövülmüş et
2 adet soğanın suyu
1 adet yumurta
1/2 su bardağı sıvı yağ
5 adet domates
3 dilim ekmek içi
1 tatlı kaşığı köfte baharatı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

İyice dövülen et, soğan suyu, tuz, karabiber, köfte baharatı, ekmek içi ve yumurta ile yoğrulur. Hamur haline gelince köfte şekli verilir ve yağda kızartılır. Kızaran köfteler bir tencereye alınır. Ayrı bir tarafta domatesler küçük küçük doğranır. Doğranan domatesler tencereye alınan köftelerin üzerine dökülür ve 15 dakika pişirilir.

[ML® İzmir Usulü Enginar Dolması Videosu](#)
