



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İZMİR KÖFTE

### Malzemeler

500 gr. orta yağlı koyun kıyması  
2 yemek kaşığı Tukaş domates salçası  
3 adet domates  
4 adet patates  
3 çorba kaşığı margarin  
3 dilim ekmek içi  
1 adet kuru soğan  
1/2 demet maydanoz  
Karabiber ve tuz

### Hazırlanışı

2 defa çekilmiş kıymanın içine rendelenmiş soğanı, ıslatılıp sıkılmış ekmek içini, tuz, karabiber ve maydanozu koyun.

Bunları iyice yoğurduktan sonra ıslak avuçlarla oval şekil vererek 1 parmak kalınlığına getirin.

Patatesleri soyup köfte büyüklüğünde yuvarlak dilimler kesin.

Bir tavada margarini eritin ve patatesleri bu yağda kızartıp bir tepsiye dizin.

Daha sonra aynı yağda köfteleri kızartıp patateslerin üzerine koyun.

Tavada kalan yağa, kabukları soyulmuş, zar şeklinde doğranmış domatesleri veya sulandırılmış 2 yemek kaşığı Tukaş domates salçasını koyup, 2 dakika kavurun ve 1/2 bardak su ilave edip kaynatın.

Bu kaynatılan suyu tepsideki köftelerin üzerine dökün.

Kapağı kapatın ve 15 dakika pişirin.

Servis tabağına köfteleri patateslerin üzerinde olarak çıkartıp servis yapın.