



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR KÖFTE

Malzeme:

300 gram köftelik dana kıyma
1 dilim bayat ekmek içi
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı Tuz
2 çay kaşığı Karabiber
2 çay kaşığı kimyon
3 adet orta boy patates
2 adet orta boy domates
4 adet sivri biber
yarım demet maydanoz
30 gram Teremyağ

Yoğurma kabına kıymayı aktarın. Ekmek içini ıslatıp suyunu iyice sıktıktan sonra kıymanın üzerine ufalayın. Yumurta, tuz ve baharatını ekleyip yoğurun. Elde ettiğiniz köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp köfte haline getirerek avucunuzun içinde hafifçe yassılaştırın. Patateslerin kabuğunu soyup ince yuvarlak dilimler halinde kesin. Aynı işlemi domateslere de uygulayın. Biberlerin sapını kesip enine ikiye kestikten sonra çekirdeklerini temizleyin. Yuvarlak bir fırın tepsisini iyice yağlayıp içine önce dilimlenmiş patatesleri dizin. Üzerlerine köfteleri yerleştirin. Domatesleri ve aralarına da biberler ile tereyağı parçaları yerleştirin. Tuzu serpin. Sıcak suyu da ekleyin. Yarım demet doğranmış maydanozu serpin. 200 dereceye ayarlı fırında 40 dakika (fırında kurumaması için gerekirse kaynar su ilave edin) pişirin. Sıcak servis yapın.

[ML® İzmir Köfte için tıklayın](#)