



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR KÖFTE

600 gr. dana kıyma
1 adet soğan
2 dilim bayat ekmek içi
2 adet yumurta
1 demet maydanoz
tuz
karabiber
Sos;
2 tatlı kaşığı margarin
2 büyük domates
yeterince su

Kıyma, rendelenmiş soğan, yumurta, ıslatılmış ve sıkılmış ekmek içi, 2 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı karabiberle yoğrulur. Kıyılmış maydanoz konur, tekrar yoğrulur. Parmak şeklinde köfteler yapılır. Köfteler tavada kızartılır. sonra bu köftelere küçük doğranmış ve bir başka kaptan yağsız olarak pişirilip iyice ezilmiş domatesler eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır kısık ateşte 15 dakika pişirilir.

[ML® Alman Bifteği için tıklayın](#)



Fotoğraf "nazgöl" tarafından gönderildi. 29.03.2019