



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR KÖFTE

500 gr koyun kıyması (az yağlı)
5 dilim ekmek (kenarları çıkarılmış, suda ıslatılıp sıkılmış)
2 iri soğanın suyu (rendelendikten sonra sıkılmış)
1 çay kaşığı tuz
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
kahve kaşığının ucuyla kimyon
kahve kaşığının ucuyla karabiber
kahve kaşığının ucuyla kırmızıbiber
2 çorba kaşığı su
1/2 su bardağı rafine yağ
4 çorba kaşığı un
Sosu:
2 iri domates (kabukları soyulup, çekirdekleri ayıklanarak kuşbaşı doğranmış)
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
5 sivri biber
600 gr (3 su bardağı) un

Genişçe bir kaba tuzu ve kıymayı koyunuz. Ekmek içini ellerinizle ufalayarak kıymaya karıştırınız. Kimyonu, kırmızıbiberi, karabiberi, soğan suyunu, yumurtayı kıymanın üstüne döküp iyice yoğurunuz. Üstüne 2 çorba kaşığı su serpererek, hazırladığınız kıymayı 20 eşit parçaya bölünüz. Unu bir tabağa eleyiniz. Köfteleri parmak biçiminde yuvarlayınız. Bir tavada rafine yağ kızdırınız. Köfteleri una bulayıp 1-2 dakika, her tarafı pembeleşene kadar kızartınız. Kızarmış köfteleri kağıt peçete üstüne alarak fazla yağlarını süzdürünüz. Alçak kenarlı bir güvece kızarmış köfteleri diziniz. Köfteleri kızarttığınız yağ bir kaseye boşaltdıktan sonra, tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı koyup orta ateşte kızdırınız. Domatesleri tavaya atıp salçayı da ekleyerek 3-4 dakika pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, güveçteki köfteleri üstüne dökünüz. Kaseye aldığınız kızartma yağını da ekleyip, sivri biberleri ve suyu koyunuz. Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip ısıtınız. Güveci orta ateşte 5-6 dakika pişirdikten sonra ateşten alıp, fırının orta katına sürerek ağzı açık olarak yarım saat pişiriniz. izmir köfteyi güveçte, sosuyla birlikte servis ediniz.