



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR KÖFTE

Elif Korkmazel

Köftesi için:

400 gr kıyma

1 adet soğan

3 dilim ekmek içi

1 adet yumurta

5 dal maydanoz

1 çay kaşığı tuz, karabiber, kimyon, kırmızı pul biber

Sosu için:

2 çorba kaşığı domates salçası

2 çorba kaşığı tereyağı

2 diş sarımsak

1 su bardağı su

2 adet sivribiber

3 adet patates

Öncelikle köftesi için soğanı rendeleyin içine kıyma, yumurta, kıyılmış maydanoz ve baharatları ekleyip yoğurun. Elinizi suya batırıp uzun parmak şeklinde köfteler yapın ve dinlendirin. Patatesleri soyup dilimleyin yıkayıp kurulaşın ve kızgın yağda rengi dönene kadar pişirin. Bir kaba alın. Aynı yağda dinlendirdiğiniz köfteleri kızartıp patateslerin yanına alın. Genişçe bir tencerede tereyağını, irice doğranmış sivribiberi, kıyılmış sarımsağı ve salçayı karıştırın. Üzerine suyu ekleyip sos gibi pişirin. Kızarmış köfteleri ve patatesleri bu sosun içine koyup 15 dakika daha pişirin. Yanında pilav veyamakarna ile sıcak servis yapın.