



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İZMİR KÖFTE

1 kg. kuzu kıyma
2 baş soğan
2 dilim bayat ekmek içi
1 demet maydanoz
1 çorba kaşığı katıyağ
1 tatlı kaşığı salça
1 çay kaşığı karabiber
yarım çay kaşığı kimyon
3 bardak su
1 yumurta
tuz

Kıymaya, ufalanmış ekmekçi, ince doğranmış maydanozu, karabiber ve tuzu, rendelenmiş soğan ve yumurtayı ekleyerek yoğurun. Bunları parçalara ayırıp parmak büyüklüğünde yuvarlayın. Tepsiye dizerek fırına sürün. Piştikten sonra küçük bir kaba alıp katı yağda kavurduğunuz salça ve una 3 bardak su koyup 10 dakika kaynatıp köftelerin üzerine dökün. Bir müddette böyle kaynatıp arzu ettiğiniz garnitür ile servis yapın.

[ML® İzmir Köfte için tıklayın](#)



Fotoğraf "Hiç Kimse" tarafından gönderildi. 06.01.2015