



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR KÖFTESİ

- 500 gram dana kıyma
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 adet soğan
- 2 domates
- 2 adet patates
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 dilim bayat ekmek
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 3 su bardağı kaynar su
- 1 çay bardağı kızartma yağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Soğanları soyun ve rendeleyin. Domatesleri soyun ve küp küp doğrayın. Patatesleri soyun ve elma dilimi doğrayın. 1 santim kalınlıkta 2 dilim bayat ekmeği ıslatın, sıkın ve bir kap içerisine alın.

Köfte yoğurma kabı içerisine kıyma, suyu sıkılmış bayat ekmek, yumurta, rendelenmiş soğan, karabiber, kimyon ve tuz katarak karıştırın.

Karışımı yoğurun. Yoğurduğunuz köftayı kap içerisinde top halinde bir araya getirin. Buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve avuç içerisinde parmak köfteler hazırlayın ve bir kap içerisine dizin. Önce patatesleri yağda, hafif pembemsi renk alıncaya kadar kızartın. Ardından köfteleri, yağ içerisinde yakmadan kızartın.

