



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İZMİR KÖFTE

400 gram kıyma
Birkaç dal maydanoz
1 tane domates
2 tane biber
3 patates
1 yumurta
1 soğan
2 dilim bayat ekmek
1 çorba kaşığı domates salçası
Zeytinyağı
Tuz, karabiber, köfte baharı

Soğanı rendeleyin, maydanozu yıkayıp incecik kıyın, karıştırma kabına alın. Üzerine, kıymayı, tuzu, baharatı, ufalanmış bayat ekmeği koyun. 1 yumurtayı kırıp harcı yoğurun. Kıvama gelen köfte harcından parçalar koparın. Uzun köfteler yapın. Köfteleri kızgın yağda, hafifçe kızartın ve fırın tepsisine sıralayın. Üzerine dilim domates ve biberleri dizin. Tavadaki yağa salçayı ilave edip hafif kavurun biraz su ekleyerek bir taşım kaynatın. Hazırladığınız bu sosu köftelerin üzerine döküp 180 derecelik sıcaklıkta pişmeye bırakın. Bu arada patateslerin kabuklarını soyun, istediğiniz şekillerde kesin ve kızartın. İzmir köfte pişince, kızarttığınız bu patatesleri koyarak 10 dakika da beraber pişirin ve servis tabağına boşaltın.