



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR KÖFTE

Ümit Usta

750 gram kıyma
1 adet yumurta
1 adet kuru soğan
1/2 adet bayat ekmeğın içi
1 çorba kaşığı domates salçası
1/4 paket margarin
Tuz
Karabiber

Bayat ekmek içini suda ıslatıp suyunu sıktıktan sonra, kıyma, yumurta, rendelediğimiz kuru soğan ve yeterince baharatla birlikte iyice yoğuralım.

Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp, parmak şeklinde yuvarlayalım.

Bu köfteleri, tavada ya da fırında kızartalım.

Başka bir tencereye, margarin yağını koyup, eritelim. Salçayı ilave ederek 1-2 dakika kavurduktan sonra, 3 su bardağı su koyup, kaynatalım.

Yeterince tuz ve karabiber ilave ettikten sonra, köfteleri de tencereye ilave edip, biraz daha pişirelim.

Sıcak olarak servis yapalım.

Not: Köftenizin sosunun biraz koyu olmasını isterseniz, salçayı kavururken 1/2 çorba kaşığı un ilave edebilirsiniz. Yemeğimizin bereketli olmasını istiyorsanız, patatesleri köfte şeklinde (kalınca kesip, tavada kızarttıktan sonra tencereye ilave edip, bir taşım daha kaynatabilirsiniz.