



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR KÖFTE

Malzemeler:

500 gram yağsız kıyma,
1 adet kuru soğan,
5 dilim bayat ekmek,
yarım demet maydanoz,
köfte baharatı,
1 yumurta sarısı,
1 kahve fincanı sıvıyağ
yeterince tuz.

Sosu için malzeme:

1 tatlı kaşığı salça,
3 adet domates,
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çay bardağı su.

Hazırlanışı:

Geniş bir kaba kıyma, ekmek içi, tuz, baharat, yumurta sarısı, kıyılmış maydanoz ve rendelenip posası çıkarılmış soğanı ekleyip iyice yoğuralım. İnce uzun köfteler hazırlayalım. Kızdırdığımız sıvıyağda köfteleri hafifçe kızartalım. Yayvan bir tencereye alalım. Tavaya rendelenmiş domatesleri ve dövülmüş sarımsakları ekleyerek 3 dakika kadar kavuralım. Salçayı da ekleyip biraz daha kavuralım. Suyu ve tuzu ekledikten sonra 2-3 dakika kaynatarak, sosu ateşin üzerinden alıp köftelerin üzerine dökelim. Köfteleri hafif ateşte 14-15 dakika kadar pişirdikten sonra servise sunalım.

[ML® Çayır Köftesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.02.2021