



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR KÖFTE

600 gram kıyma
1 soğan
3 diş sarımsak
3 dilim ekmek içi
Tuz, karabiber, kekik
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Sosu için:
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı un
2 su bardağı su
3 sivri biber
3 patates

Kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak, baharatlar ve ekmek içini harmanlayın. Uzun köfteler yapın ve az yağda hafifçe kızartın. Diğer taraftan da soyulmuş patatesleri dilimleyip hafif kızartın. Tereyağı, salça ve unu tencerede kavurup üzerine suyunu verin ve kaynamaya bırakın. Kaynayınca içine köfteleri ve patatesleri ekleyip pişmeye bırakın. Üzerine irice doğranmış biberleri de ekleyip 15 dakika kadar pişirin.

