İZMİR KÖFTE

100 Gr Sana Klasik Kase
500 gr kıyma
1 Çay Kaşığı karabiber
3 Su Bardağı su
1 Adet yumurta
2 Adet kuru soğan
5 Dilim bayat ekmek
4 Adet patates
1 Tutam maydanoz
1 Çorba Kaşığı salça
1 Çay Kaşığı kimyon
2 Adet Domates

1- Derin bir kaba 2 adet soğanı rendeleyin. 1 tutam maydanozu ince ince kıyın. Yarım kg kıymayı kaba ekleyin.
2- Ayrı bir çukur kapta 4-5 dilim bayat ekmek içini 1 bardak su ile ıslatın. Yeterince tuz, karabiberi,1 adet yumurta, 1 çay kaşığı kimyonu da ekledikten sonra hepsini iyice yoğurun. İzmir köfte şekli vererek fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 15 dakika pişirin.
3- Sos hazırlığı: Bu sırada tencerede sanayağı kızdırın. 1 adet soğanı küp küp doğrayın. 1 çorba kaşığı salçayı soğanlarla birlikte iyice karıştırarak yedirin. 3 su bardağı sıcak suyu da döktükten sonra sosu kaynamaya bırakın.
4- Sos kaynayınca doğradığınız patatesleri sosa ekleyin ve karıştırın. Tuzunu da serptikten sonra sos tenceresinin kapağını kapatın.
5- Fırından aldığınız köftelerin üzerine hazırladığınız sostan dökün. 2 adet domatesi yarım ay şeklinde kesin ve fırın tepsisine dizin. Sosu döktükten sonra önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 15 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:79941 • adı:İzmir Köfte • gönderen:cembiye • indirme tarihi:07.05.2024 - 06:11