



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR KÖFTE

Emel Karaca

400 g Kıyma
İsteğe Bağlı Maydanoz
1 Adet Domates
2 Adet Biber
3 Adet Patates
1 Adet Yumurta
1 Adet Soğan
İsteğe Bağlı Kurutulmuş Ekmek
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Karabiber
İsteğe Bağlı Köfte Baharatı
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
İsteğe Bağlı Zeytinyağı

Soğanı ayıklayıp rendeledikten sonra karıştırma kabına alalım. Maydanozu ayıklayalım, yıkayıp incecik kıyalım ve karıştırma kabına ekleyelim. Üzerine kıymayı, tuzu, karabiberi ve bayat ekmeği ufalayıp karıştırma kabına aldıktan sonra bir yumurta kiralım ve harcı yoğuralım. Kıvama gelen kıyma harcından parçalar koparıp uzun köfteler yapalım. Köfteleri kızgın yağda, hafif kızartalım ve fırın tepsisine dizelim. Üzerine dilim domates ve biberleri yerleştirelim. Yağı tavaya alalım, salçayı ekleyip hafifçe kavurduktan sonra su ilave edelim ve bir taşım kaynattıktan sonra ocaktan alalım. Hazırladığımız bu sosu, köftelerin üzerine dökelim ve 180 derecelik ısıda pişmeye bırakalım. Patateslerin kabuklarını soyalım, istediğimiz şekillerde keselim ve kızartalım. İzmir köfte pişince, üzerine kızarttığımız patatesleri koyarak servise sunalım.