



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İZMİR KÖFTE

Seda Akar

- 400 g Kıyma
- 1/4 Demet Maydanoz
- 1 Adet Domates
- 2 Adet Biber
- 3 Adet Patates
- 1 Adet Yumurta
- 1 Adet Soğan (İnce Kıyılmış)
- 1 Dilim Kurutulmuş Ekmek
- İsteğe Bağlı Tuz
- 1/2 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 1 Tatlı Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Çay Bardağı Kızartma Yağı

Soğanı ince ince kıyalım. Maydanozu ayıklayalım, yıkayalım ve incecik kıydıktan sonra karıştırma kabına alalım. Üzerine; kıyma, tuz, karabiber ve bayat ekmek ufalayıp karıştırma kabına alalım. 1 yumurta kıralım 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 dizelim. Yağı tavaya alalım ve salçayı ilave edip hafifçe kavuralım. Ardından su ilave edelim, bir taşım kaynatalım ve ocaktan alalım. Hazırladığımız bu sosu, köftelerin üzerine dökelim ve 180 derecelik ısıda pişmeye bırakalım. Patatesleri soyalım ve kızartalım. İzmir köfte pişince, üzerine kızarttığımız patatesleri koyarak servise sunalım.