İZMİR KÖFTESİ

Yarım kg kıyma
1 soğan
1 yumurta
Yarım bayat ekmek içi
2 patates
3 domates
4-5 sivribiber
Kızartma için sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Bayat ekmek içini bir kaba ufalayın. Soğanı soyup rendeleyin. Ekmeğe kıyma, soğan, yumurta, tuz ve karabiber ekleyip yoğurun.
Köfte harcından küçük parçalar alıp elinizle yuvarlayın ve uzun parmak şeklinde köfteler hazırlayın.
Patatesleri soyun. Yıkayıp kâğıt havlu ile kurulayın. Elma dilimi şeklinde kesin. Sıvıyağı bir tavada kızdırıp patatesleri kızartın. Yayvan bir tepsinin kenarlarına dizin. Aynı yağda köfteleri kızartıp tepsinin ortasına düzgün bir şekilde yerleştirin. Sivribiberleri 2-3 parçaya kesin. Hafif kızartıp köfte ve patateslerin üzerine yerleştirin. Domatesleri rendeleyin ve 1-2 kaşık suyla sulandırıp köftelerin üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

ML® Zeytinli Köfte için tıklayın

Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 04.06.2021