



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR KÖFTE

750 g Köftelik Kıyma
1 Adet Yumurta
1 Adet Soğan
4 Adet Patates
2 Adet Biber
İsteğe Bağlı Ekmek İçi
İsteğe Bağlı Maydanoz
İsteğe Bağlı Karabiber
İsteğe Bağlı Tuz
Sos İçin:
5 Adet Domates
2 Çorba Kaşığı Salça

Bir kaptaki kıymayı, soğanı, ekmek içini, yumurtayı, maydanozu ve baharatları yoğuralım, ardından köfte şeklini verelim. Domatesleri rendeleyip salça ile birlikte kaynatarak sos haline getirelim. Köfteleri, biberleri ve doğranan patatesleri kızartalım. Ardından fırın tepsinine dizip üzerine sos dökülerek 200 derecelik fırında pişmeye bırakalım. İzmir köftemiz hazır.

