



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İZMİR KÖFTESİ

750 g Yağlı Koyun Kıyması  
1/4 Adet Bayat Ekmek İçi  
2 Adet Kuru Soğan  
1 Tatlı Kaşığı Tereyağı  
3 Adet Domates  
5 Adet Tatlı Sivri Biber  
1 Adet Yumurta  
1/2 Adet Maydanoz  
1 Su Bardağı Riviera Zeytinyağı  
İsteğe Bağlı Kimyon  
İsteğe Bağlı Karabiber  
İsteğe Bağlı Tuz

Eti orta kalınlıkta çektin. Kıymayı ıslatılmış ekmek için, yumurta, rende soğan, çok ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, kimyon ile birlikte uzun süre (yaklaşık 15 dakika) yoğurun. Köfteleri ortası biraz şişkin parmak şeklinde yoğurun. Sıvı yağda sertleşmeyecek kadar kızartın. Temizlenmiş ve çekirdekleri boşaltılmış yeşilbiberleri aynı yağ içinde yumuşayana kadar pişirin. Rendelenmiş domates, tereyağı ve 1,5 bardak suyu bir taşım kaynatarak bir salçalı sos oluşturun. Arzu ederseniz bu sosa bir tatlı kaşığı acı biber salçası ilave edebilirsiniz. Hazırladığınız köfteleri ön pişirme yapılmış biberleri, arzu eder iseniz orta kalınlıkta dilimlenmiş domatesleri, hatta yine yarım parmak kalınlığında dilimlenmiş patatesleri aynı sıra ile fırın tepsisi veya tencerenin zemininin tamamını döşeyecek ve pişme sırasında bu dizgi bozulmayacak şekilde diziniz. Domates salçası sosunu eşit bir şekilde üzerine dökünüz. Kabaca kıyılmış maydanoz yapraklarını üzerine serpiştiriniz. Kapağını kapatarak ağır ateşte veya 170 C°de ön ısıtım yapılmış fırında 15-20 dakika pişirin.