



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İZMİR SİNİ KÖFTESİ

Köftesi:

- 500 gram az yağlı koyun kıyması
 - 5 dilim 1 cm. kalınlığında beyaz ekmeğin içi (100 gram)
 - 1/2 tatlı kaşığı tuz
 - 1/2 çay kaşığı kimyon
 - 1/2 çay kaşığı kırmızıbiber
 - 1/2 çay kaşığı karabiber
 - 1 adet yumurta
 - 1/2 kahve fincanı su
 - 2 iri soğanın rendelendikten sonra sıkılmış suyu
- Salçası:
- 2 çorba kaşığı tepelme un
 - 1/2 su bardağı rafine yağı
 - 1 çorba kaşığı yağ
 - 1/2 tatlı kaşığı salça
 - 2 adet iri domates
 - 4 adet sivribiber
 - 2,5 su bardağı su

- 1) Tuzu küçük bir kaba koyunuz ve kabın dibini 1 diş sarımsakla iyice ovup sarımsağı atınız.
 - 2) Ekmek içini bol suda 10 dakika ıslatıp iyice sıkarak tenceredeki tuzun üzerine diğer bütün malzemeye birlikte ilâve edip iyice yoğuru-nuz ve 20 eşit parçaya bölünüz.
 - 3) Köfteleri parmak şeklinde yuvarlayınız.
 - 4) Bir tabağa un koyup köfteleri hafifçe una bulayıp tavaya rafine yağın koyunuz ve kızdırınız ve köftelerin alt ve üstlerini 1'er dakika kızartıp bir tepsiye diziniz.
 - 5) Tavadaki yağı başka bir kaba boşaltıp aynı tavaya 1 çorba kaşığı yağı koyarak salçayı ve hazırlanmış domatesleri ilâve edip 4-5 dakika kavurunuz.
 - 6) Sonra sivribiberi ve suyu ilâve edip bir kere kaynatınız.
 - 7) Ağızı açık olarak fırında (veya ağızını kapatıp ocağın üzerinde) 35 dakika pişiriniz ve servis yapınız.
-