



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYDANOZLU KÖFTE (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Köfte için:

Yarım kilo dana kıyma (Ön kol+kaburga karışık)

1 küçükbaş soğan (Rendelenmiş)

3 bağ maydanoz (Doğranmış)

Yarım su bardağı pirinç (Çiğ şekilde ıslatılmadan)

Tuz

Karabiber

Toz kırmızı biber

2 çay bardağı su

Yarım su bardağı zeytinyağı

Kıyma, soğan, baharatlar, pirinç ve su bir kapta yoğrulur. Top top köfte haline getirilir.

Kapaklı tavamızın üzerine 3 bağ doğranmış maydanoz serpilir.

Köfteler maydanozun üzerine yerleştirilir. Birer birer avucumuza alıp maydanozla beraber köfteyi yoğurarak hem içine hem de dışına maydanoz ilave ederiz.

Yani elimize aldığımız köfteleye önce içine biraz maydanoz yediriyoruz, daha sonra da köftenin dışının maydanozla kaplı olmasını sağlıyoruz.

Maydanozla kaplanan köfteler kapaklı tavamıza yerleştirilir.

Köftelerin üzerine yarım su bardağı zeytinyağı gezdirilir.

Köftelerin üzerine 1 su bardağı kaynar su ilave edilir.

Tavanın üzeri kapatılır.

Kısık ateşte pişirilir.

Köftelerimiz piştiğinde yemeğimiz hazır demektir.

Maydanozlu köftelerimiz tabaklara kaşık yardımıyla, tavadaki suyuyla birlikte servis edilir.





© lezzetler.com tarif no:120189 • adı:Maydanozlu Köfte (Çeşme İzmir) • gönderen:yanlışnumara • indirme tarihi:22.05.2024 - 04:29