



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖDEMiŞ KÖFTESİ (İZMİR)

Milli Eğitim Bakanlığı

500 gram orta yağlı koyun dana döş kıyma

1 kahve fincanı irmik

½ yemek kaşığı kimyon

1 çay kaşığı karabiber

½ yemek kaşığı tuz

Dilimlenmiş ekmek

100 gram tereyağı

Toz tatlı kırmızıbiber

Süsleme için:

2 adet orta boy domates

2 adet yeşilbiber

2 adet orta boy soğan

İsteğe göre 1-2 yemek kaşığı yoğurt

1-2 dal maydanoz

Köftelik kıyma karıştırma kabına alınır; kimyon, karabiber, tuz ve irmik ilavesi ile yoğrulur, dolapta dinlendirilir. Köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp serçe parmağı inceliğinde düzgün şekillerde yuvarlanır, ızgarada pişirilir.

Soğan, domates, biber de aynı ızgarada pişirilir.

Tereyağlı sos için tavada tereyağı eritilir, toz biber içine atılır, ocaktan alınır.

Dilim ekmekler sosa batırılır, servis edilecek tabağa yerleştirilir, köfteler üzerine yerleştirilir, sebzeler de tabağa yerleştirilerek sıcak olarak servis edilir.

