ÖDEMİŞ KÖFTESİ (İZMİR)

www.sefabdullahusta.com

250 gr dana kıyma
250 gr kuzu eti kıyması
1 çay bardak irmik
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Sosu için:
1 adet bayat ekmek
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Geniş bir kaba soğanımızı rendeliyoruz. İçine kuzu kıyması ve dana eti kıyması ilave ediyoruz, irmik ve baharatları verdikten sonra iyice yoğuruyoruz.
6 parçaya bölüyoruz ve uzun kebap şeklini veriyoruz.
Köfteleri hazırladıktan sonra tavamıza yağımızı koyuyoruz ve köfteleri kızartıyoruz. Kızartma işimiz bittikten sonra ekmeği dilimliyoruz.
Aynı tavada kızartıyoruz. Kızarttıktan sonra servis tabağına ekmekleri diziyoruz. Üzerlerine köfteleri koyuyoruz. Salçalı sosu hazırlıyoruz ve köftelerin üzerine döküyoruz.