



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TENCEREDE İZMİR KÖFTE

4-5 adet patates
2 yemek kaşığı salça
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı pul biber
Karabiber
Tuz
Köftesi için:
300 gr. kıyma
3 yemek kaşığı galeta unu
1 adet kuru soğan
1 yumurta
5-6 dal maydanoz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı nane
Karabiber
Tuz

Kıyma bir kaba alınır. Üzerine rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz, yumurta, galeta unu ve diğer baharatlar alınarak yoğrulur, parmak şeklinde köfteler kazırlanır.

Patatesler kalın elma dilimi şeklinde doğranır.

Tencerenin dibine patates, sonra köfte, sonra tekrar patatesler dizilir.

Ayrı bir kapta salça, pul biber, karabiber ve tuz eklenir 3-4 bardak su ilavesi ile ezilir. Tenceredeki patates ve köftelerin üzerine dökülerek ateşe oturtulur.

Gerekirse birkaç bardak su ilavesi ile yaklaşık 20 dakika patatesler pişene kadar ateşte tutulur.

