TİRE KÖFTE (İZMİR)

1 soğan rendelenir, 500 gram kıyma, karabiber ve tuzla birlikte yoğurulur ve buzdolabında dinlenmeye bırakılır.
Köfteden mandalina kadar parçalar alınarak çöp şişlere parmak kalınlığında olacak şekilde eller ıslatılarak geçirilir.
Çöp şişler yağlı kağıt serilmiş bır fırın tepsisine dizilir, tepsi 190 derece fırına verilir.

Sosu için, 4-5 diş sarımsak incecik kıyılır, bir sos tavasında ayçiçek yağı ile beraber sotelenir.
Üzerine kabukları soyularak doğranmış 4 adet domates katılarak, beraberce pişirilir, en son tuz ve karabiber eklenerek ateşten alınır.

Köfteler yarım pişince fırından alınır.

Tavada 2 yemek kaşığı tereyağı eritilir.

Fırından alınan köftelerin çöp şişleri çıkartılarak tavaya alınarak kızartılır.

Servis tabağına domates sos yayılır, üzerine tereyağında kızartılmış köfteler konur.
Üzerlerine tavadaki erimiş tereyağından biraz gezdirilir, pişmiş biber ve maydanozla süslenerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:131789 • adı:Tire Köfte (İzmir) • gönderen:İ • indirme tarihi:09.05.2024 - 03:44