



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRE KÖFTESİ (İZMİR)

Köfte için:

500 gram kıyma (arzuya göre dana/kuzu karışık)

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

Sosu için:

5 adet orta boy domates

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı (silme) tuz

1 çay kaşığı (silme) karabiber

Pide için:

2 adet tırnak pide

Sos için, domateslerin kabuğunu soyup, rendeleyin.

Tavaya zeytinyağını koyup, yağ ısınınca domates salçasını ilave edin ve salçayı kokusu çıkana kadar kavurun. Kavrulan salçanın üzerine rendelediğiniz domatesleri ilave edin, tuz ve karabiberi ekleyip sos kıvamına gelinceye kadar pişirin.

Köfte için, kıyma, tuz ve karabiberi bir yoğurma kabının içerisine aktarın ve yoğurun. Yoğurduğunuz kıymayı 1 saat buzdolabında bekletin.

Tırnak pideleri küp şeklinde doğrayın ve servis edeceğiniz tabağa yerleştirin. Maydanozu kıyın.

Yoğurduğunuz kıymayı buzdolabından alın. Parçalar koparıp ve şişe geçirin. Şişe geçirdikten sonra kıymaya elinizle silindir şeklini verin.

Şişleri tepsiye dizin ve önceden ısıttığınız 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin.

Kestiğiniz pidelerin üzerine domates sosunu her pideyi ıslatacak şekilde dökün. Pişen köfteleri şişten dikkatlice çıkarıp, sosun üzerine yerleştirin. Üzerine kıydığınız maydanozu ekleyip sıcak olarak servis edin.

