

Izmir Kofte

Malzemeler

- 500 gr. kiyma,
- 1 su bardagi kurutulup robottan cekilmis ekmek ici,
- yarim demet maydanoz (ince kiyilmis),
- 2 tane orta boy sogan (rendelenmis),
- 2 dis sarimsak,
- 1 cay kasigi karabiber,
- 1 cay kasigi pul biber,
- Tuz,
- Kivami bulmasi icin 1 kahve fincani kadar su,

DIGER MALZEMELER:

- 3 orta boy patates,
- 2 tane domates,
- 2 kasik domates salcasi,
- 1 tatli kasigi kekik (uzerine serpmek icin),
- Yeteri kadar sivi yag,
- Tuz

Yapilisi

Koftesi icin sogani, sarimsagi rendeleyelim. Bir kaba diger koftelik malzemeleride koyduktan sonra az su yardimi ile kivamli bir kofte yoguralim. Ceviz buyuklugunde parcalar parmak kofteler hazirlayalim. Diger taraftan patatesleri soyup yıkayıp kurulayalım. Elma dilimi seklinde keselim ve bol sivi yagda yari kivamda kizartalım. Kizaran patatesleri uygun bir tepsiye alip uzerine hafif tuz serpelim. Daha sonra hazirladiginiz kofteleri teflon tavada az yagda yari kivamda kizartalım. Kizaran kofteleride patateslerin uzerine doseylim. Uzerine elma dilimi domatesleri koyalım. 2 kasik salcayi kofteleri kizarttiginiz tavada az yagda kokusu cikana kadar cevirelim. Uzerine 3 su bardagi kadar sicak suyu koyup tikirdamaya baslayınca ocaktan alalım ve koftelerin uzerine dokelim. Firina surmeden once uzerine kekik serpelim ve 200 derecelik firinda 30 dakika kadar pisirelim. Tepsinin uzerini yagli kagit yada alüminyum folyo ile kapatırsanız uzerindeki domatesler yanmamis olur. AFIYET OLSUN:)