

Izmir Kofte

Malzemeler

3 patates

2 yemek kasigi domates salcasi

4 domates

4 yesil biber

2 su bardagi siviyağ

Kofte için:

1 kilo kiyma

1 su bardagi ekmek ici

1 yumurta

1 orta boy soğan

Yarım demet maydanoz

Tuz, Kimyon, Karabiber

Yapilisi

Kofte için kiyma, ekmek ici, yumurta, ince kiyilip suyu sikilmis soğan, ince kiyilmis maydanoz, tuz, kimyon ve karabiber bir kaba alinip yogurulur. Yumurta buyuklugunde parcalar alinarak biraz uzun iri kofteler hazirlanir. Patatesler soyulup yikanir ve elma dilimi seklinde kesilir. Kofte ve patatesler biraz kizartilir. Firin tepsisine kofteler aralarina patatesler gelecek sekilde dizilir. 1 kasik salcayla salcali su hazirlanarak koftelerin uzerine dokulur. Onceden isitilmis 200 derece firinda pisirilir. Pismeye yakin yikanip uzun uzun dilimlenmis olan biber ve domateslerle uzeri suslenir. Domates ve biberler yumusayinca firindan cikarilir.