

Izmir Kofte

Malzemeler

yarim kilo kiyma

1 adet kuru sogan

2 dis sarimsak

1 adet yumurta

1 su bardagi bayat ekmek ici

maydanoz

Tuz

Karabiber

Kimyon

Cok az kekik

Uzerine koymak icin;

4 adet patates

4-5 adet sivribiber

2 adet domates

Sosu icin;

1 yemek kasigi salca

2 bardak sicak su

Sivi yag

Tuz

Kizartmak icin;

Siviyag

Yapilisi

Kiyma, yumurta, rendelenmis sogan ve sarimsak, ufalanmis ekmek ici, kiyilmis maydanoz, kimyon, cok az kekik, karabiber ve tuz ekleyip yoguralim. Kofte harcini 15 dk dinlendirin ve oval kofteler yapin.

Patatesleri soyun ve arzuya gore bence en guzeli elma dilimi seklinde dograyyin. Siviyagda once patatesleri daha sonra kofteleri renkleri donene kadar kizartalim (pisirmeyelim).

Kizarttigimiz kofte ve patatesleri tepsiye siralayalim, uzerine yesilbiber ve domates dilimleri koyalim

Yemegin sosu icin kofteleri kizarttigimiz tavada cok siviyag yoksa salcayi kavurup koftemizin uzerine dokelim.

Yaklasik 200 dereceli firinda yemeginizi pisirin.

Not: aslinda kekik koymazlar ama ben sevdim icin koyuyorum, bir deneyin isterseniz. Ben cok sulu sevmedigim icin su miktarini az kullaniyorum, siz isterseniz takviye yapabilirsiniz