

Izmir Koftesi

Malzemeler

500 gram karisik kiyma

1 adet sogan

1 adet yumurta

2 dilim kuru ekmek

1 bag maydanoz

1 cay kasigi karabiber

1/2 cay kasigi kimyon

3 adet patates

4 adet domates

8 adet sivri biber

1 su bardagi zeytinyagi

1 su bardagi sivi yag

Sosu icin:

1 dis sarimsak

1 yemek kasigi salca

1 tatli kasigi kekik

1 bardak su

Yapilisi

500 gram kiymenin uzerine bir sogan rendelenir, dogranan maydanoz koyulur. Bir yumurta, kimyon, karabiber tuz ve sivi yag eklenir. Iki dilim ekmek kurusu serpilip kofte harci yogurulur. Uc patates soyulup kizartilir, kofteler yuvarlanir. Yuvarlanan kofteler baska bir tavada hafif kizartilir, ardindan 8-9 sivri biber ayni yagda kizartilir. Dilimlenen 4 domates de kizartilir. Kizartilan kofteler, biberler domatesler ve patatesler tepsiye dizilir. 1 dis sarimsak incecik kiyilir zeytinyaginda kavrulur uzerine 1 kasik salca ve kekik serpilip su dokulur. Hazirlanan sos ve kizaran domateslerin suyu da malzemelerin uzerine dokulup firinda pisirilir.

Izmir Kofte sunuma hazirdir...