

İzmir Köfte

Toplam 117 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 9/10

Köfte, patates ve domates sosunun fırında birlikte piştiği klasik Ege yemeği.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Galeta unu
- 4 adet Patates
- 3 adet Domates
- 4 adet Yeşil biber
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kıyma rendelenmiş soğan, yumurta, galeta unu ve tuzu 5 dakika yoğurun.
2. Köfte harcını parmak şeklinde hazırlayın.
3. Patatesleri elma dilimi, biberleri iri parçalar halinde kesin.
4. Köfte, patates ve biberleri fırına serin.
5. Rendelenmiş domates ve zeytinyağı üstüne gezdirin, köfteler fırında pişirilsin.
6. 190°C fırında 42 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri fırına vermeden önce 10 dakika dinlendirin; şekilleri pişerken daha iyi korunur.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç pilavı ve cacıkla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta