

İzmir Köfte

Toplam 75 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, patates ve biberleri fırın kabına serayalınız.
3. Rendelenmiş domates ve zeytinyağı ekleyip 190°C fırında 40-45 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

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

SERVİS ÖNERİSİ

Pirinç pilav ve cacıkla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta