İzmir Köfte - İzmir

Süre: 1 Saat 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 500 g dana kıyma
- 1 kuru soğan
- 1 yumurta
- 1/2 su bardağı galeta unu
- 4 patates
- 3 yeşil biber
- 3 domates
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 su bardağı sıcak su
- Tuz, karabiber ve kimyon

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta.

Ön Hazırlık:

Yöresel tarifin karakterini korumak için ölçüleri önceden hazırlayın ve malzemeleri tarifte belirtilen biçimde kesin. Hamur, et ve sos aşamalarını ayrı yürütüp yalnızca belirtilen noktada birleştirin.

Servis Önerisi:

Pirinç pilavı ve cacıkla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Köfte harcını hazırlayın:

- Kıyma, soğan, yumurta, galeta unu ve baharatı yoğurup uzun köfteler yapın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Patatesleri hazırlayın:

- Elma dilim kesip köftelerle birlikte tavada hafifçe renk aldırın.
-

3. Tepsiyi dizin:

- Köfte, patates, biber ve domatesleri dönüşümlü yerleştirin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaştırın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Fırında pişirin:

- Salçalı sıcak suyu ekleyip 190°C fırında 35-40 dakika pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yöresel tariflerde süre kadar görünüm ve doku da önemlidir. Hamurun, etin veya bulgurun tarifte tarif edilen kıvama geldiğini kontrol edip servis öncesinde kısa süre dinlendirin.

>> **İpucu:** Köfte ve patatesi yalnızca mühürlemek fırında dağılmalarını önler.

Kiraz'ın Mutfağı