



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

TİRE KÖFTE



Yarım kg. dananın yumuşak yerinden kıyma
1 Tatlı kaşığı kalın tuz
2 Çorba kaşığı tereyağı
2 Adet orta boy domates
4 Adet sivri biber

- # Kıymaya tuz katılır, en az 5 dakika yoğrulur.
- # Köfte harcı 8 eşit parçaya bölünür. Her parça el ıslatılarak yuvarlak ızgara şişine sıkılarak ve çevirerek yerleştirilir. (Mümkün olduğunca ince olmalıdır.)
- # Şişteki köfteler, elektrik ızgarasında pişirilir. 10 dakika köftelerin soğuması beklenir. Domates ve sivri biber birkaç parçaya kesilir.
- # Bu arada ılıyan şişteki köfteler şişten çıkarılır, arzuya göre 3 ya da 4 parçaya kesilir.
- # Büyük bir tavaya tereyağı konur, eriyince biber, domates ve pişmiş köfteler atılır, dikkatli karıştırarak 4 - 5 dakika kızartılır.
- # Sıcak servis yapılır.

Not: İzmir Tire'de bu köfte dananın bonfile, antrkot gibi yumuşak bölgesinden alınır. Tuzla birlikte kıyma makinesinden 3 kere geçirilir.