



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

İZMİR KÖFTE



750 gr. köftelik kıyma
3 Dilim bayat ekmek içi
1 Adet iri kuru soğan
1 Adet yumurta
Yarım demet maydanoz
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Salçası İçin;
4 Adet orta boy domates
Yarım çorba kaşığı salça
Yarım su bardağı su
Yarım tatlı kaşığı tuz
2 Çorba kaşığı sıvıyağ

- # Ekmek dilimlerinin kenarları çıkarılır, yoğurma kabına konur. Üzerine soğan rendelenir, yumurta kırılır, tuz ve karabiber eklenir.
- # Ekmek yumuşayıp hamur kıvamını alana kadar yoğrulur.
- # Karışıma kıyma eklenir, 8 - 10 dakika yoğrulur. İnce kıyılmış maydanoz katılır 1 dakika daha yoğurduktan sonra buzdolabına konur, en az yarım saat dinlendirilir.
- # Bu arada domatesler rendelenir, süzgeçten geçirilir, çıkan çekirdekleri atılır.
- # Süzülen domates küçük bir tencereye aktarılır, üzerine salça, su ve sıvıyağ konur, orta ateşte 10 dakika kaynatılır, ocaktan alınır.
- # Dinlenen köfte harcı buzdolabından alınır, ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, parmak şeklinde köfteler yapılır.
- # Köfteler elektrik ızgarasına dizilir, normalden biraz fazla pişirilir. (Salçanın içinde dağılmaması için.)
- # Pişen köfteler ılıyan salçaya atılır, ateşe konur, kaynama noktasına geldikten sonra 5 - 7 dakika kaynatılır.
- # Servis tabaklarına konur, üzerlerine biraz salça gezdirilir.

Not: İzmir köftesinin orijinal tarifinde köfteler tereyağında kızartılır.