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.