İZMİR KÖFTE

Kıyma (yarım kg)
Soğan (2 adet)
Patates (4 adet)
Domates (2 adet)
Yumurta (1 adet)
Bayat ekmek (4-5 dilim)
Salça (1 çorba kaşığı)
Maydanoz (1 tutam)
Sıvıyağ (sos için yarım çay bardağı)
Un (tercihe göre 1 çorba kaşığı)
Su (4 su bardağı)
Kimyon (1 çay kaşığı)
Tuz
Karabiber

Derin bir kaba 2 adet soğanı rendeleyin. 1 tutam maydanozu ince ince kıyın ve yarım kg kıyma ile birlikte kaba ekleyin.
Ayrı bir çukur kapta 4-5 dilim bayat ekmek içini 1 bardak su ile ıslatın. Yeterince tuz, karabiberi, 1 çay kaşığı kimyonu ve bir adet yumurtayı da ekledikten sonra hepsini iyice yoğurun. İzmir köfte şekli vererek fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 15 dakika pişirin (dilerseniz fırında pişirme yerine kızgın yağda tam pişmeyecek bir şekilde de kızartabilirsiniz).
Sos hazırlığı: Bu sırada tencerede yarım çay bardağı sıvıyağı kızdırın. 1 adet soğanı küp küp doğrayın. 4 adet patatesi de kalın dilimler halinde kesin. 1 çorba kaşığı salçayı soğanlarla birlikte iyice karıştırarak yedirin. 3 su bardağı sıcak suyu da döktükten sonra sosu kaynamaya bırakın.
Sos kaynayınca doğradığınız patatesleri sosa ekleyin ve karıştırın. Tuzunu da serptikten sonra sos tenceresinin kapağını kapatın ve 8-10 dakika kaynamaya bırakın.
Fırından aldığınız köftelerin üzerine hazırladığınız sostan dökün. 2 adet domatesi yarım ay şeklinde kesin ve fırın tepsisine dizin. Sosu döktükten sonra önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 15 dakika pişirin.