# İZMİR KÖFTESİ

600 gram kıyma
100 gram soğan (1 büyük)
120 gram ekmek içi (2,5 dilim)
2 yumurta
1 demet maydanoz
Tuz, karabiber
2 bardak su
SALÇASI:
50 gram sadeyağ ya da margarin (2,5 çorba kaşığı)
350 gram domates (2 büyük) ya da 3/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası

1 Kemiksiz 600 gram kıymaya; rendelenmiş 1 büyük baş soğan, 2 adet yumurta, ıslatılmış ve sıkılmış iki buçuk dilim iç bayat ekmek 2 tatlı kaşığı tuz ile 1 kahve kaşığı da karabiber ilâve ederek, beş dakika kadar yoğurmalı ve bunlara; kıyılmış 1 demet de maydanoz kattıktan sonra tekrar Hepsini iyice karıştırmalı, sonra da yoğrulmuş bu kıymadan iri ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak hafifçe ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle bunlara parmak biçiminde şekiller verdirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.
2 Kıymaların şekillendirmesi sona erince; bir tepsi ya da yayvanca tencereye, iki buçuk silme margarin ya da sadeyağı koyarak, yağı az kıdırmalı, sonra kızdırılmış bu yağa bir tarafa bırakmış olduğumuz köfteleri iîâve ederek tepsi ya da tencereyi ikide bir sallamak suretiyle köftelerin kızarmalarını sağlamalı, sonra da kızarmış olan bu köftelere kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük kesilmiş ve beş dakika yağsız pişirilerek püre haline getirilmiş 2 büyük domates ya da üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçasiyle 2 bardak da su katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve orta kuvvetteki ateşte 15 - 20 dakika kadar pişirmeli ve köfteleri salçasiyle tabağa alarak servis yapmalıdır.

NOT: Özellikle çok miktarda yapıldığında; şekillendirilmiş köfteleri, beşer altışar olmak üzere tava içinde kızdırılmış 3/4 bardak zeytinyağı ya da çiçekyağına atarak kızarttıktan sonra köfteleri süzülmüş olarak tepsiye almalı ve 60 gram yağ, 2 büyük domates ya da 3/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası ve 2 bardak su ya da et suyundan hazırlanmış salçayı üstlerine ilâve ederek 15 - 20 dakika pişirmek suretiyle yapmak daha yerinde olur.

ML® Kiremitte Köfte (görsel)

© lezzetler.com tarif no:34203 • adı:İZMİR KÖFTESİ • gönderen:davet • indirme tarihi:07.05.2024 - 14:44