



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

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 verilmeli 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 kıldırılmalı, sonra kızdırılmış bu yağa bir tarafa bırakmış olduğumuz köfteleri ilâve 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 salçasıyla 2 bardak da su katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve orta kuvvetteki ateşte 15 - 20 dakika kadar pişirmeli ve köfteleri salçasıyla tabağa alarak servis yapılmalıdır.

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 süzölmüş 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 \(görsel\)](#)