İZMİR KÖFTE

Malzemeler ; 4 kişi için

½ Kg Kıyma

2 dilim bayat ekmek

1 adet Yumurta

2 yemek kaşığı Yağ

2 adet büyükçe Domates

½ kaşık Salça

2 bardak Su

1 küçük demet Maydonoz

Tuz, Karabiber

Yapılışı:

½ Kg Kıyma, rendelenmiş soğan, ıslatılıp suyu sıkılmış iki dilim ekmek içi, yeterince tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz ve 1 yumurta kırılıp güzelce yoğrulur.

Kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp, ıslatılmış iki el arasında parmak şeklinde köfteler yapılıp, bir tarafa bırakılır.

Köfteler bir tavada, yalnızca renkleri hafifçe dönecek kadar kızartılır. Yağlarıyla birlikte tencereye alınır.

Başka bir kapta salça, yağ içinde öldürülür. Buna kabukları soyulmuş ve ince ince doğranmış domatesler katılır. Domatesler de öldürülür. Domatesli su, köftelerin üzerine gezdirelerek dökülür. Hepsinin üstüne 2 bardak su dökülür. Orta hararette ısıda 5 dakika pişirilir.

 Afiyet olsun......