İzmir Küftə

İzmir Köfte

750 qr. küftəlik qıyma
3 Dilim bayat çörək içi
1 Ədəd iri quru soğan
1 Ədəd yumurta
Yarım dəstə cəfəri
1 Şirin qaşığı duz
Yarım şirin qaşığı qara bibər
Sousu Üçün;
4 Ədəd orta boy pomidor
Yarım şorba qaşığı sous
Yarım su stəkanı su
Yarım şirin qaşığı duz
2 Çorba qaşığı duru yağ

Çörək dilimlərinin kənarları çıxarılar, yoğurma qabına qoyular. Üzərinə soğan rəndələniyər, yumurta qırılar, duz və qara bibər əlavə olunar.
Çörək yumşalıb xəmir konsistensiyasını sahəyə qədər yoğurular.
Qarışığa qıyma əlavə olunar, 8 - 10 dəqiqə yoğurular. İncə qıyılmış cəfəri qatılar 1 dəqiqə daha yoğurduqdan sonra soyuducuna qoyular, ən az yarım saat dinləndirilər.
Bu vaxt pomidorlar rəndələniyər, süzgəcdən keçirilər, çıxan nüvələri atılar.
Süzülən pomidor kiçik bir qazana köçürülər, üzərinə sous, su və duru yağ qoyular, orta atəşdə 10 dəqiqə qaynadılar, yanvar/ocaqdan alınar.
Dinlən/istirahət edən küftə xərci soyuducundan alınar, qoz böyüklüyündə parçalar qoparılar, barmaq şəklində küftələr edilər.
Küftələr elektrik qızartmasına düzülər, normaldan bir az çox bişirilər. (Sousun içində dağılmaması üçün.)
Bişən küftələr ılıyan sousa atılar, atəşə qoyular, qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra 5 - 7 dəqiqə qaynadılar.
Xidmət qablarına qoyular, üzərlərinə bir az sous gəzdirilər.

Qeyd: İzmir küftəsinin orijinal tərifində küftələr kərəyağında qızardılar.