Albóndigas Esmirna

İzmir Köfte

750 gramos carne molida
3 rebanadas de pan rancio
1 cebolla grande
1 huevo
1/2 manojo de perejil
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro

Para la salsa:
4 tomates medianos
1/2 cucharadas de pasta de tomate
1/2 vaso de agua
1/2 cucharadita de sal
2 cucharadas de aceite vegetal

Quitar los bordes de las rebanadas de pan rancio, y colocarlos en un tazón grande. Ralle la cebolla en rodajas el, romper el huevo también en ella, añadir sal y pimienta negro.
Amasar la mezcla hasta que se convierte en masa.
Agregar carne molida en la mezcla y amasar durante aproximadamente 8-10 minutos. Añadir el perejil finamente en rodajas en la mezcla también, y amasar la mezcla por 1 minuto más. Luego coloque la mezcla en el refrigerador y refrigerar por media hora al menos.
Mientras tanto, la reja de tomates, y les cepa. Adorne con el resto de las semillas de los tomates.
Ponga el jugo de tomate colado en una pequeña olla. Añadir la pasta de tomate, el agua y el aceite vegetal en ella. Hervir durante 10 minutos a fuego medio y sacarlo de la estufa.
Retire la mezcla de la nevera y también recoger los pedazos del tamaño de nogal de ella. La forma como los pulgares.
Coloque el albóndigas más de la parrilla eléctrica y cocinar más de lo normal. (Para mantener la forma de las albóndigas).
Ponga el cocido en albóndigas de pasta de tomate. Coloque la olla sobre el fuego y hacer hervir hasta que llegue a la temperatura de ebullición. Después de que llegue a la temperatura de ebullición, hervir durante aproximadamente 5-7 minutos.
Lugar ellos en el servicio de placas y para algunos pasta de tomate en todas partes.

Nota: Esmirna son las albóndigas fritas en mantequilla originalmente.