



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRE KÖFTESİ (İZMİR)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Dananın boşluk etleri öncelikle parçalara ayrılır, sinirlerinden ve yağlarından arındırılır. Et, kıyma makinasında iki kez ince kıym çekilir. Yirmi dört saat dinlendirilir. Son kez kıyma makinasında geçirilir. Kıymada tuzdan başka hiçbir katkı maddesi yoktur. Özel delikli şişlere sarılan kıyma, kömür mangalında ön pişirmeye tabi tutulur. Bir süre dinlenmiş köfteler kömür mangalında yenebilecek kıvama gelene kadar pişirilir. Ardından bakır bir tavada eritilen bolca tereyağı köftelerin üzerine dökülür. Yoğurtlu, domatesli, ya da yoğurtlu ve domatesli olarak isteğe göre servis yapılır.

Not: Tire köfteyi diğer köftelerden farklı kılan en önemli özelliği karışımına baharat katılmaması ve üzerine tereyağı dökülmesidir. Tire meydanına girildiğinde ilk görülecek şey sıra sıra dizilmiş köfteci dükkanlarıdır. Köfteyi yapanlar kendilerine "kebabçı" diyorlar. Burada kebab denilince akla gelen şey "tire şiş köfte"dir. Tire köfte, yöre halkının çok severek yediği meşhur ve lezzetli bir yemektir. Bölgeye gelen turistlerin bu köfteye ilgisi çok büyüktür. Yöre halkının söylediğine göre, tire köfteyi tadıpta bir tabakla yetinen çok azdır. Bölgeye özgü olarak yapılan bu yemek Türkiye'nin çeşitli bölgelerine gönderilmektedir. Ön pişirme işleminden geçirilen tire köfteler plastik kutulara dizilerek Türkiye'nin hemen hemen her bölgesine ulaştırılmaktadır. Ancak bölgeye gelen ve bu lezzeti tadan birçok turist bu köftenin Tire'de yenildiği zaman daha lezzetli olduğunu söylüyorlar.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 06.01.2022