ETLİ ÇİĞ KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

6 su bardagı ince bulgur
1 sogan
1 baş sarımsak
4-5 yemek kasıgı yaprak biber
1-2 yemek kasıgı biber salçası
1 tatlı kasıgı karabiber
1 tatlı kasıgı kimyon
800 g iki kez çekilmiş siyah kıyma
2 domates
3 yemek kasıgı yogurt
10 tâne ceviz
1-2 bağ maydanoz
2 limon
1 su bardagı zeytinyagı
Tuz

Bulgur geniş bir tepsiye alınır.İnce kıyılmış sogan ve dörde dilinmiş limonlar konur. Pul biber, ince dogranmış sarımsak, kara biber, köfte baharı, kimyon ve tuz konarak kuru kuru yogrulur. Soganlar ezilince salça konarak yogrulur.
Sonra kabukları soyulmuş domatesler dogranarak su katmadan yogrulur. Bu sırada köftedeki limon kabukları ve çekirdekleri yavaş yavaş ayıklanır.
Çiğ köftenin yogurmadaki incelik, kisinin bütün gücünü kullanarak hızlı ve güçlü yogurmasındadır. İsi biraz agırdan aldınız mı köfte kurur ve su ister. Su konması istenmeyen bir durumdur.
Köfte kuruyunca 3-4 yemek kasıgı yogurt konarak yogurma sürdürülür. Sonra siyah kıyma konarak yogrulur. Biraz daha kurudugunda bir iki yumurta kırarak yogurma sürdürülür.
Yogurmanın sonuna dogru nohut iriliginde cevizler katılır. 1 su bardagı zeytinyagı konur ve biraz da böyle yogrulur.
Özellikle sıcak havalarda köftenin etini geç koymalıdır, aksi halde sıcaklıktan etin tadı degisebilir.
Zeytinyagı bulgurun yüzeyini kapatarak içindeki suyun buharlasmasını önler.
Yeterince yogrulan köfteye sonunda az su konarak biraz daha yogrulur ve bir tabaktaki suya el ıslanarak sıkım yapılır. Bir sıra sıkım yapıldıgında üzerine yaprak yaprak koparılmış maydanozlar serpilir, sonra bir sıra daha sıkım yapılır ve sonra yine maydanoz serpistirilir.
Bu sekilde hazırlanan çiğ köfte yufka ekmege dürüm yapılarak ya da ekmeksiz yenir. Çiğ köftenin yanında salata ve ayran bulundurulur. Kış tursuları ve yesillikler de çiğ köftenin yanında aranır.

Not: Urfa ve Antep?te çiğ köftenin bulguru daha ince olur ve biberi de fazla olur. Çiğ köfte iyi yogruldugunda midede fazla siskinlik yapmaz. Ama yeterince yogrulmamıssa midede siskinlik yapar, susatır ve rahatsızlık verir. Çiğ köftenin yanında ayran, kış tursuları, salata ve yesillikler bulundurulur.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 01.05.2020

© lezzetler.com tarif no:106981 • adı:Etli Çiğ Köfte (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:23