



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUĞLA KÖFTESİ

Muğla Valiliği

500 gr dana kıyması (kıyma genelde dananın kaburga ve ön kol etinden elde edilir)

150-200 gr kadar iç yağ (eskiden kuyruk yağı kullanılıyormuş)

1 tatlı kaşığı kadar tuz

Kimyon

Karabiber

Kıyma kasaptan alınırken, iç yağ ile birlikte makinede iki kere çektilir. Uygun bir kap içerisinde tuz eklenerek yoğrulur. Kıymanın özelliği yağlı olması, harcın özelliği, kıymanın içine tuzdan başka bir malzeme eklenmemesidir. Yoğurma işlemi biten kıyma, 10-15 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen kıymadan cevizden biraz daha büyük olacak ebatta parçalar koparılır. Bu parçalar, elde yuvarlanıp yassıltmak suretiyle köfteye dönüştürülür. Köfteler çiğ olarak bekletilir, yeneceği zaman pişirilir. Köfteler kömürlü mangalda pişirilir. Köfteleri pişirmeye geçmeden önce biraz eğimli olacak şekilde mangala yerleştirilen ızgaranın üstü, altı yakılıp da ısınmaya başladığı zaman iç yağ ile yağlanır. Burada amaç köftelerin yapışmasını ve yanmasını önlemektir. Köfteler, yağlanan ve ısınan ızgaranın üstüne köfteler dizilir, hafif ateşte olmak koşulu ile alt-üst edilerek pişirilir. Servis edilirken köftelerin üzerine kimyon ve karabiber serpilir. Yanında, köfte yağına bastırılmış ekmek, maydanoz ilaveli soğan salatası, ızgarada pişirilmiş domates ve mevsime göre kuru ya da taze sivri biber ikram edilir.

Çarşı mutfağı kapsamında adı geçen bir başka köfte çeşidi ise Muğla Köftesine göre daha az yağ ve bir kg. kıyma için iki dilim olacak şekilde kıymasına bayat ekmek katılarak hazırlanan Milas Köftesidir.

Not: Muğla Köftesi, çarşı yemekleri arasında yer alan ve köfteci ya da köfteci dükkânı olarak adlandırılan belli esnaf lokantalarında yapılarak öğle yemeği için sunulan seçeneklerden biridir.

