



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAMA KÖFTE (SAKARYA)

Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası

Dana kıyma 1 kg
Soğan 1 orta boy
Ufalanmış bayat ekmek içi 80 gr
Kimyon 10 gr
Karabiber 10 gr
Su 3/2 litre
Kırmızı toz biber 60 gr
Tuz 30 gr + 1 tatlı kaşığı
Kemik suyu 1 kg
İnce dilimlenmiş ve mayalı bayat kara fırın ekmeği
Sıvı yağ 100 gr
Üzeri için:
2 orta boy hafif közlenmiş domates (her porsiyonda bir domatesin 1/4 ü kullanılır)
8 sivri hafif közlenmiş biber (Her porsiyonda 1 adet biber)

Kıymanın içine soğan rendelenir. Baharatlar katılır ve ekmek rendeden geçirilerek ilave edilir. Kıvama gelinceye kadar elle yoğrulur. En az 1 saat dinlendirilir. Porsiyona 10 adet gelecek şekilde (toplam 80 adet) elle şekillendirilir ve ızgaraya sırayla dizilir.

Kemik suyunun içine kırmızı toz biber, sıvı yağ ve tuz kaşırılır. Ekmekler ıslama suyuna bandırılır ve ızgaranın üzerine konulur. Az kızaracak şekilde ızgaradan alınır ve servis tabağına 2 dilim koyulur. Kızaran köfteden, tabaktaki ekmeklerin üzerine 10 adet koyulur. Hafif közlenmiş domates ve biber tabağın üstüne konularak servis edilir.

Tercihen ıslama köfte yanında piyaz, üzüm şırası veya ayrıla servis edilir.

Kemik Suyunun Hazırlanışı: Dananın kalın kemikleri (özellikle kaburga ve kaval kemikleri) ortadan kırılarak içinde 12 litre su bulunan büyük bir kazana, içine 2 adet büyük soğan ile birlikte konulur. Takriben 12 saat ağır ateşte kaynatılır. Tülbentten geçirilerek (kemik kırıntılarının kalmaması için) saf kemik suyu elde edilir.

İzgara: Meşe Kömürü tercih edilir. Yakılan kömürün üstünün beyazlaması beklenir.

Not: Üretim metodunda diğer köfte çeşitlerinden ayrılan en önemli detay büyükbaş hayvana ait olan kemik suyu, sıvı yağ, kırmızı toz biber ve tuz karışımlarında ıslatılan ekmeklerinde köfteler ile birlikte ızgarada pişirilmesi ve köftelerin ıslama ekmelerin üzerinde servis edilmesidir.



© lezzetler.com tarif no:146060 • adi:Islama Kofte (Sakarya) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:14.03.2025 - 05:31