



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKÇAABAT KÖFTESİ (TRABZON)

<https://karadeniz.gov.tr>

Akçaabat Köftesinin malzemeleri döş, kol ve gerdan eti, etin çember yağı sarımsak ve ekmektir. Köftenin yapımında özellikle çember yağı kullanılır (Sargı yağı da denir). Diğer hayvansal yağlar mesela böbrek çevresindeki yağ, kalın bir yağdır, soğumaya başladığında tabakta kütle haline gelir. Çember yağı ise incedir. Etin temin edildiği hayvanlar bu bölgenin hayvanları olmalı. Eskiden yaylalarda otlaklara tuz atılırdı, hayvan merada ihtiyaç duyduğu tuzu otlarken temin eder. Bu sayede hayvanın eti lezzetli olur.

Bundan başka köfte için hazırlanan ete de dikkat etmek gerekir. Döş, kol ve gerdan eti kullanılır fakat bunların oranına dikkat etmek gerekir. Hazırlanan harcın içinde döş eti fazla olursa o artık köfte olmaz. Kol eti fazla olursa köfte sert olur. Gerdan eti tutucu özelliğinden dolayı kullanılır. Diğer malzemeleri gerdan etine göre ayarlamak gerekir.

Akçaabat ilçesinde köfteyi meşhur eden kişi Pirali Altun ilk olarak 1960'lı yılların başında köfte yapıp satmaya başladı. Lokantasında yemek yiyen herkesin memnun kaldığı köfte "Akçaabat Köftesi" adıyla meşhur oldu. 1988 yılında Barış Manço'nun hazırlayıp sunduğu Barış Manço ile 7'den 77'ye adlı programına da konu olan Akçaabat Köftesi bugün Trabzon'un tescilli yöresel ürünlerinden biridir.

Köftenin ortaya çıkış hikâyesi şöyle: Pirali Altun henüz lokanta sahibi değilken Ethem Çolak'ın yanında çalışmış. Ethem Çolak ve arkadaşları, kendi sohbet ortamları için köfte hazırlamışlar. Hazırladıkları köfteyi kendileri çok sevince sürekli olarak yapmak istiyorlar bu köfteyi ve o dönemde yanlarında çalışan Pirali Altun'a teklif ediyorlar bu işi. Pirali Altun'da ustalarının yardımı ve desteğiyle küçük bir tezgâh açarak başlıyor köfte yapıp satmaya.



Fotoğraf "al ışık" tarafından gönderildi. 24.11.2020