



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ KÖFTE HAKKINDA

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Çiğ köftenin uzun zamandan beri bilinen öyküsü ise şöyledir: Hz. İbrahim döneminde yaşayan Urfalı bir avcı avladığı ceylanı eve getirerek hanımından yemek yapmasını ister. Hanımı evde odun bulunmadığını söyler. Çevrede toplanacak bir tek dal dahi kalmamıştır. Zira Nemrut, Hz. İbrahim'i ateşe atmak için ne varsa toplatmıştır. Avcı, hanımından bir çözüm üretmesini ister. Bunun üzerine kadın, ceylanın budundan bir miktar yağsız et çıkararak bir taş üzerinde başka bir taşla eti ezmeye başlar. Sonra ezilmiş eti bulgur, biber, tuzla karıştırarak yoğurur. Yeşil soğan ve maydanoz ekler.

İkinci rivayet ise şöyledir: Zamanında hüküm süren ve gaddarlığıyla tanınan katı kurallı hükümdar Nemrut, bir gün ülkedeki hiçbir bacadan duman çıkmaması için bir emir verir. Bunun üzerine yöre halkı yiyeceklerini pişiremez, çaresiz kalırlar. Zorda kalan halk elindeki eti taşa sürterek ve içine bulgur, biber, tuz karıştırarak sürtünme gücüyle eti pişirirler.

Çeşitli yaşlarda ve mesleklerdeki arkadaş grupları sonbahar ve kış aylarında haftada bir olmak üzere toplanırlar. Bu sıra ile yaptıkları toplantılara Şanlıurfa'da 'sıra gecesi', 'sıra gezme' denir. Sıra kendisine gelen kişi gecenin bütün masraflarını karşılayarak misafirlerini en iyi şekilde ağırlamaya çalışır. Müzik ya da sohbetle geçen bu toplantıların baş yemeği çiğ köftedir. Urfa mutfağında çiğ köfte başköşededir. Bu tür gecelerde çiğ köftesiz bir toplantı düşünülemez.

Urfa'nın imgesi çiğ köfte sözlü kültürün halk şiiri formunda da yer alır:

Çiğ köfte simit ister et ister yumruk ister
Nazlıdır hem gelmez daima buyruk ister
Sıkım sıkım yemeli tok karna dokuz topak
Ayran yoksa yanında domates koruk ister.

