



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞKÖFTE (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

400 gr. köftelik yağsız kıyma (yarı donmuş)
2,5 su bardağı köftelik simit (bulgur)
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
1 adet olgun domates (yazın)
250 gr. temizlenmiş ince kıyılmış kuru soğan
100 gr. temizlenmiş ince kıyılmış taze soğan
100 gr. temizlenmiş ince kıyılmış taze sarımsak
2 demet temizlenmiş kıyılmış taze maydanoz
Yarım su bardağı kırmızı pul biber (arttırılabilir)
1 tatlı kaşığı karabiber

Köfte tepsisine ince kıyılmış kuru soğan, pul biber ve simit konur. Avuçların yardımı ile simit içinde soğanlar 4-5 dk. yoğrulur. Üzerine kıyma, salçalar, karabiber ve yeterli tuz eklenip 15-20 dk. yoğrulur. İnce ince kıyılan taze soğan, sarımsak ve yarım bardak soğuk su ilave edilip 5-6 dk. daha yoğrulur. Son olarak maydanoz ve yarım su bardağı (duruma göre arttırılabilir) yeniden soğuk su ilave edilip 1-2 dk. tekrar yoğrulur. Bekletilmeden devamlı ısıtılan avuç ayası içinde sıkımlar haline getirilen köfteler servis kabına alınır. Üzerine pul biber serpilir.

Not: Köftelik tüm malzemeler soğuk ortamda bekletilmelidir. Kolay çözülebilecek yarı donmuş et tercih edilmelidir. Baharat olarak yedi karışimli baharat kullanılmaz. Aksi halde köfte değil et sucuğu olur. Kolay bir yöntem olarak elektrikli et değirmeninde eti, kuru soğanı, simidi ve kırmızı biberi karıştırarak bir kez çekilir. İçine salçaları ve karabiberi eklenir, 15 dk. yoğrulur. Köfte servisi gecikecekse, arzu edenler 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı ilave edebilir. Biber salçası miktarı arttırılıp, domates salçası azaltılabilir. Ayrıca birkaç ince dilim limon, kabukları ile konularak servise alınmadan çıkarılır. Baharda bir tutam taze tarhun, yazın ise 1 adet taze kırmızı biber ve olgun bir domatesi ekleyerek, gerçek tadından uzaklaşmadan farklı tatlar yakalanabilir. Yanında ayran, turşu, cacık veya her türlü salata tavsiye edilir.

