ÇİĞKÖFTE (GAZİANTEP)

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1 adet büyük boy soğan, çok ince kıyılmış
50 g pul biber
400 g köftelik ince bulgur
400 g çiğ köftelik dana but kıyma, yağsız, sinirsiz, soğutulmuş
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı tuz
1 adet orta boy domates, olgun, rendelenmiş
5 adet taze soğan, çok ince kıyılmış
5 adet taze sarımsak, ince kıyılmış
2 demet maydanoz, ince kıyılmış
Servis için:
Marul yaprakları
Maydanoz

Metal, tırtıklı çiğ köfte leğenine kuru soğan, pul biber ve köftelik ince bulgur koyun.
Avuç yardımıyla bulgurla soğanları 4-5 dakika kadar iyice yoğurun.
Kıymayı, salçaları, karabiber ve tuzu ekleyin.
Mevsimindeyse rendelenmiş domates ekleyin. Domatesin suyu bulgur tarafından emilecektir. Domates kullanmıyorsanız, yoğururken birkaç parça buz ekleyebilirsiniz.
15-20 dakika bulgur yumuşayıncaya kadar yoğurun. Yoğururken ellerinizi arada bir buzlu suyla ıslatın. Kolayca şekil verilebilen bir hamur kıvamı almalıdır.
Taze soğan, taze sarımsak ve maydanoz ekleyerek 5-6 dakika daha yoğurun.
Ellerinizi ıslatıp harcı avucunuzda sıkarak köfte şekli verin.
Marul yaprakları üzerinde servis tabağına dizin ve pul biber serpin.
Bekletmeden bol maydanoz ve marulla servis yapın.

Not: Çiğköfte Şanlıurfa'nın geleneksel bir yemeğidir. Hazırlanışı ustalık ve güç gerektirir. Bulgurun etin suyuyla şişip özlenmesi için iyi yoğrulması gerekir. Özellikle yaz aylarında tüm malzemeyi soğuk hazır etmek gerekir. Etin, yoğurma esnasında ortaya çıkan ısı ile bozulmasını önlemek için ara ara buz katıldığı da olur. Eskiden çiğ köftede kırmızıbiber, pul biber ve karabiber dışında baharat pek fazla kullanılmazdı. Şimdilerde hazır karışımlarda kimyon, tarçın, yenibahar ve benzeri yedi-sekiz çeşit baharat bulunabilmektedir. Dileyen beş türlü, ya da yedi türlü diye adlandırılan bu baharat karışımlarından da ekleyebilir. Hiç bekletmeden yenir, “çiğ köfte ölmesin” denir. Yanında mutlaka ayran olur. Çiğ köfte tabağının süslü ve gösterişli olması önemsenir; marul, turp, salatalık mevsime göre hangi sebze varsa bunlardan bolca kullanılır. Bu tarif Gaziantep usulüdür.

© lezzetler.com tarif no:172544 • adı:Çiğköfte (Gaziantep) • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:17.05.2024 - 20:12