ÇİĞ KÖFTE (ŞANLIURFA)

Dövülmüş, macun haline getirilmiş yağsız et, kaynatılmış, kurutulmuş buğdaydan çekilerek elde edilen bulgur ve kurutulup dövülerek az miktarda yağ karışımı ile yapılan kuru isottan (kırmızı biber) meydana getirilen; ayrıca içinde protein, karbonhidrat, mineral maddeler ve vitaminlerce zengin bir düzine kadar gıda maddesi (domates, salça, soğan, sarımsak, karabiber, tarçın, tuz ve maydanoz) kullanılarak elle yoğrulan, yenilirken genellikle beraberinde ayran içilen otantik bir Şanlıurfa yemeğidir. Genellikle doyumluk değil, tadımlık yapılır. Daha çok ikram yemeğidir.

Not: Geçmişi Hz. İbrahim (A.S.) peygamber devrine kadar götürülür. Efsaneye göre, Nemrut şehirdeki yakacakları toplayıp ateş yakmayı yasaklayınca halk ne yapacağını düşünür. Bir avcının vurduğu ceylan etinden, hanımı bugünkü çiğköftenin az karışımlı; et, bulgur ve isottan oluşan ilkel şeklini hazırlar. Kocası beğenir. Bir zaruretten doğan yemeğe 4000 yıl kadar önce böylece başlanır ve geliştirilerek bugünlere gelinir. Halen Şanlıurfa dışındaki bazı illerimizde, hatta Avrupa ve Amerika'da da tanınmış olmakla beraber Şanlıurfa'da yapılana emsal bulmak zordur. Burada malzemesine ve yoğrulmasına çok özen gösterilir. Urfalı bir kadının kıvrak zekâsı ile bulduğu çiğköfte bugün adeta Urfa ile özdeşleşmiştir.



© lezzetler.com tarif no:113238 • adı:Çiğ Köfte (Şanlıurfa) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:38