



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇIKIFTE (ŞANLIURFA)

240 gr dövülmüş kara et (yağı siniri alınmış et)
1 adet (120 gr) kuru soğan
3 diş sarımsak
120 gr yeşil soğan
1 demet maydanoz
120 gr isot
Tuz
1 çay kaşığı tarçın
300 gr su
300 gr köftelik bulgur
1 çorba kaşığı (40 gr) domates salçası
Bir tutam karabiber

Kara et dövülerek macun haline getirilir. Kuru soğanla sarımsak ince doğranarak bir tabağa alınır. Yeşil soğanla maydanoz ince doğranarak başka bir tabağa alınır. (Doğranmış olan taze soğanla maydanoza "yeşillik" veya "zerzevat" denir. Aynı zamanda bu yeşillige, çıköftenin süsü olmasından dolayı da hışır da denir. Ayrıca zerzevat ve hışırın başka anlamları da vardır.) Köfte leğeni veya bir tepsi alınır. Şçine önce kara et, biber, kıyılmış kuru soğanla sarımsak, yetecek kadar tuz, tarçın ve 250 gr su konulur. Bu malzemeler karıştırılarak iyice yoğrulur. (Aslında 5 dakika yoğrulması kâfidir ama yoğuran kişi acemi ise 10 dakika yoğurmalıdır.) Bu işlem tamamlanınca bulgur karışıma katılır. Başka bir malzeme ve su koymadan bulgurun sertliği kayboluncaya kadar yoğurmaya devam edilir. Normal sertlikteki bulgurda yoğurma süresi 30 dakikadır. Eti macun haline getirmek için kullandığımız süre ile beraber toplam (10+30) 40 dakika eder. Bu noktaya geldiğimizde salça ile 25 gr su (yani geri kalan 50 gr suyun yarısı) ilave edilerek 3 dakika daha yoğrulur. Bu noktada 25 gr su (yani geride kalanın hepsi) ve yeşillik alınır. 1 dakika iyice karıştırılıp servis yapılır. Şster leğenle, ister tabaklara konarak, istenirse de şekil verilerek servis yapılır.

Not: Urfa geleneğinde özel bir yeri olan çiğköftenin, tarihinin çok eskilere, Hz. Şbrahim zamanına kadar dayandığı halk arasında söylenegilir. Muhammed b. Hasan b. Muhammed b. el-Kerim el-Kâtip el-Bağdadi'nin 623/1226 yılında yazdığı "Kitab'üt-Tabih" isimli Arapça eserinin, Mahmud-ı Şirvani tarafından tercüme edilen, Millet Kitap, Ali Emiri yazmaları içinde müteferrik 143 numarada kayıtlı kitabın, mütercim tarafından yazılan giriş kısmında, "Eti köfte idicek taş havanda dögeler ve eğer taş havan bulunmasa ağaç havanda dögeler, bakır havanda dögmeyeler," ifadeleri yer almaktadır. Gece oturmalarında, gelen misafirlere yapılan ikramın başında çıköfte gelir. Kullanılan biber mutlaka isot (Urfa biberi) olmalıdır. Antep, Maraş veya Kilis biberi Urfa biberinin tadını vermeyecektir.