



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞKÖFTE İÇİN TAVSİYELER

Çiğköfte ortalama 25 çeşit malzemeye yapılır/yenilir: Et, bulgur, kuru soğan, kuru isot, tuz, karabiber, tarçın, salça, maydanoz, gök soğan, sarımsak ve buzdand oluşarı malzemeye yoğrulur.

İkramda ise salatalık ve domates, turp, marul, nane, hardal, pırpırım, tere, kuzukulağı, beyaz lahana, eşkili, ayran ve yufka ekmekle zenginleştirilir.

Bakırdan yapılmış, kalaylı ve yüksek kenarlı leğen tercih edilmelidir. Yoğururken, kaymasını önlemek için leğenin altına ıslak bir havlu konulur.

Yoğurmanın güçlü olması gerekmez, yoğurma tekniğini bilmesi gerekir.

Köfteyi yoğuran kişinin avuçları terlememelidir.

Taneleri camsı özelliğe sahip olan, durum buğdayından yapılmış bulgur kullanılmalıdır.

Taneleri aynı büyüklükte olan bulgurun içerisindeki kepekleri evserek çıkarmak gerekir.

Koyun'un tercihen but etinden elde edilen kara etin kara taş üzerinde tokmakla dövülmüşü makbuldür. Eğer taş üzerinde dövülemediyse, makinede güzelce çekilip sinirleri alınmalıdır.

Çiğköftenin eti taze olmalıdır, buzlukta bekletilen etle yapılan çiğköfte iyi olmaz.

Et miktarı, bulgurun yaklaşık $\frac{3}{4}$ 'ü oranında olmalıdır. Köftenin en önemli malzemesi Urfa'da kuru isot olarak adlandırılan pul biberdir.

Lezzetli bir çiğköfte için etin yarısı oranında ev isotu kullanılmalıdır. Karabiber konulacaksa boğaz yakmayacak kadar ve çok az olmalıdır.

Çiğköfteye kesinlikle kimyon konulmamalıdır. Salça, et ile beraber yoğrulursa etin özelliğini bozar.

Alınacaksa, yoğrulmanın sonuna doğru azıcık alınmalıdır. Mevsiminde, salça yerine bir adet kabuğu soyulmuş taze domates tercih edilmelidir.

Kuru biber çok acıysa bir tatlı kaşığı toz şeker konulabilir.

Buzla, mümkün değilse az suyla yoğurulmalıdır.

Yeşilliği taze doğranmış olmalıdır.

Yoğurma işlemi bitip sofraya geldikten sonra bekletilmeden hemen tüketilmelidir.

Yenilirken üzerine limon sıkılmamalıdır.

İçecek olarak ayran kullanılmalıdır.

Ziyafet masalarının vazgeçilmez yemeğidir. Yalnız başına yenmez, meclis yemeğidir.

Sabah hariç her öğünde yenilir, her yemeğin yanına yakışır. Eylül ile nisan arası çiğköfte için en uygun zamandır.

Bayatlayan malzeme ve sıcak havalar lezzeti bozar.

Urfa'nın yaygın sözü "cenaze bekler, çiğköfte beklemez" hazırlanır hazırlanmaz hemen yenmelidir.