



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇULLAMA KÖFTE (AFYONKARAHİSAR)

Köfte harcı:

1,5 kg yarım yağlı dana kıyma

300 g ince bulgur

1 orta boy soğan

1 adet yumurta

10 g tuz

1 litre sıvıyağ (kızartmak için)

5-10 g karabiber

¼ demet maydanoz

Su (haşlamak için) yeteri kadar

Bulamaç için:

8 adet yumurta

250 g buğday unu

5 g karbonat

Kıyılmış soğan, maydanoz ve ince bulgur ve yarım yağlı dana kıyma bir kaba konularak üzerine tuz ve karabiber eklenerek karıştırılır ve yoğurulur. Yoğurma sırasında harcın kurumasını engellemek için bir miktar su(100-200 ml) kullanılabilir.

Yoğurma işlemine, karışımın renginin kahverengiye dönüncüye ve bulgur taneleri iyice şişinceye kadar devam edilir (yaklaşık 10 dk.). Yoğurma işlemi uygun yapılmadığı takdirde, ürün haşlanırken dağılır. Bu karışım hazırlanırken büyük bir tencere içerisine su ve istenilen miktarda tuz ilave edilerek kaynatılır.

Bulamaç için bir kase içerisine 250 g un ve karbonat konur. Başka bir kâsede 2 adet yumurta çırpılır. Daha önceden hazırlanmış olan iç harçtan yaklaşık 50'şer g'lık parçalar alınarak yaklaşık 5 cm çapında ve 1,5 cm kalınlığında oval köfte şekli verilip ayrı bir tabağa alınır. Köfteler, kaynayan suyun içinde haşlanır.

Haşlanan köfteler suyun yüzeyine çıkınca suyun içinden alınarak bir tabağa konur ve fazla suyunun süzülmesi sağlanır.

Haşlanmış köfteler teker teker; önce una bulanıp fazla unu hafifçe silkelenir, sonra yumurtaya bulanır.

Yumurtaya bulan köfteler, dış kaplamasının akmasına izin verilmeden kızgın yağ içerisinde kızartılır. Kızartılan köfteler, peçete üzerine konularak yağın fazlası alındıktan sonra Afyon / Afyonkarahisar Çullama Köftesi servise hazır hale gelir.

Not: Geçmişe eskiye dayanan ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan Afyon/Afyonkarahisar Çullama Köftenin adında geçen "çullama"; köftelerin kızartılması sonrasında yüzeyinde oluşan saçaklar nedeni ile kullanılır.



© lezzetler.com tarif no:176538 • adı:Çullama Köfte (Afyonkarahisar) • gönderen:Gül • indirme tarihi:17.04.2025 - 06:34