



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜZCE KÖFTESİ

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 kg kendinden yağlı döş kıyma
- 100 g kuru soğan
- 1 çay bardağı mısır unu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı kimyon (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı kekik (isteğe bağlı)
- 2 diş sarımsak (isteğe bağlı)

Yaylalarda doğal ortamlarda yetiştirilmiş dana (tercihen düve) veya kuzuların kendinden yağlı döş eti damar ve zarlarından ayıklanır.

Ayıklanan kendinden yağlı döş eti karıştırılarak kıyma makinesinde orta kalınlıkta bir defa çekilir. Ardından 100 gram kuru soğanda çekilerek kıymanın üzerine eklenir.

Düzce Köftesini hazırlamak için kuru soğan ile çekilmiş kıyma geniş bir kabın içerisine alınır ve baharatlar ilave edilir. Baharatların ardından mısır unu köfte harcına ilave edilerek harç, parmak uçlarıyla güzelce yoğrulur.

Yoğurularak kıvama gelen köfte harcından ceviz iriliğinde parçalar kopartılarak avuç içinde bastırılarak şekil verilir. Şekil verilen köfteler bir kenara alınır.

Izgarada meşe odunundan yapılmış kömür kullanılır.

Beyaz külle kaplanan kömür pişirmeye hazır demektir.

Şekil verilerek hazırlanmış köfteler ızgaraya alınarak arkalı önlü olacak şekilde pişirilir.

Her tarafı kızardıktan sonra ızgarada kızartılmış domates ve sivri biber de eklenerek sıcak şekilde servis edilir.

Not: Düzce Köftesini diğer köfte türlerinden ayıran en önemli özelliği söz konusu köftenin üretiminde kullanılan etin doğal ortamda ve kendine has flora ve faunaya sahip olan Düzce yaylarında beslenerek yetiştirilmiş dana (tercihen düve) veya kuzu etinden elde edilmiş olmasıdır. Düzce Köftesine kendi yağı dışında hiçbir yağ katılmaz. İçine sadece az miktarda baharat ve ekmeğe yerine uygun miktarda mısır unu katılır. Ağızda gerçek et tadı bırakan Düzce Köftesinin yapımında üretim tekniği ve ustalık önem taşımaktadır. Düzce İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından tescil başvurusu yapılmış, 28.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.



