



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ET KÖFTESİ YAPIMINI PÜF NOKTALARI

Et, köftenizin lezzetli ve kıvamında olması için dikkat etmeniz gereken en önemli başlangıç adımdır. İyi bir et tercihi ortaya lezzetli köfteler çıkarmanız için size oldukça yardımcı olacaktır. Öncelikle orta yağlı taze etten çekilmiş kıyma, ev yapımı köfte tarifi için idealdir. Damak tadınıza ve lezzet tercihinize bağlı olarak, et satın alacağınız yere yağ oranını ayarlayabilirsiniz. Unutmayın köfte eti için hazırlatacağınız kıymayı, birden fazla et çeşidi ile birleştirerek harmanlayabilirsiniz!

Köftenin olmazsa olmazlarından biri de hiç şüphesiz ki maydanozdur. Tazelikli renginden anlayabileceğiniz maydanoz demetlerini, kesme tahtanız üzerinde ince ince doğrayarak köftelerinize dahil edebilirsiniz. Bu adımı gerçekleştirmeden önce misafirlerinize ve aile üyelerine maydanoz sevip sevmediklerini sormanızı tavsiye ederiz. Genel damak zevkine hitap eden domates, biber gibi yiyeceklerden biri olmayan maydanoz, onu sevmeyenler için biraz can sıkıcı olabilir.

Köfte harcının içerisinde kullanacağınız soğanı, küp küp doğramak yerine rendelemenizi öneririz. Bu pişirme sırasında çiğ kalan soğan parçalarının ağızınıza gelmesini engelleyecektir. Aynı zamanda hazırlama sürenizi de kısaltacaktır. Rende yerine mutfak robotu ile de aynı işlemi yapabilirsiniz. Rende kullanacaklara unutmadan dikkatli olmalarını hatırlatmak isteriz. Rende keskin ve hızlı hareket edilmesi sonucunda can yakabilen bir mutfak aletidir. Sakin ve yavaş hareketler ile temiz ve güvenli bir sonuç elde edebilirsiniz. Bağlayıcı lezzetleri kullanmayı unutmayın!

Ekmek kırıntıları, köfte tarifi için kullanılması tavsiye edilen bağlayıcı malzemelerden bir tanesidir. Birçok köfte tarifi, ekmek kırıntıları içermektedir. Burada önemli olan nokta köfte harcında olması gerekenden daha fazla ekmek kırıntısı kullanılmamasıdır. Ekmek kırıntılarının fazla kullanılması sonucunda yoğun bir köfte harcı oluşturabilirsiniz ve bu sert, kuru, aynı zamanda yumuşak olmayan köfteler yapmanıza neden olur. Köfterin dağılmaması ve şekillerinin görsel açıdan tatmin edici olması için, ekmek yerine başka bağlayıcı alternatif seçenekleri arayanlara yumurta tavsiye edeceğimiz bir diğer malzeme olacaktır.

Baharatlar yemeklerin vazgeçilmez ve en önemli lezzet tamamlayıcılarıdır. Dünya üzerinde birbirinden farklı tat dokusuna sahip çok fazla baharat çeşidi bulunmaktadır. Bunlardan en çok tercih edilen; karabiber, pul biber ve kekik köfteye yakışan baharatlardan sadece birkaçıdır. Baharat kullanırken miktarını daha önceden ayarlamayı öneririz. Böylelikle yoğun baharat kullanımı ile birlikte gelen ağır tadı engellemiş olacaksınız.

Köftelerinizin pişirme sırasında parçalanmasını ve dağılmasını önlemek istiyorsanız, köftelere şekil verdikten sonra mümkün olduğunca soğuk tutmaya çalışın. Bunun için buzdolabınızdan yardım alabilirsiniz. Şekil verdiğiniz köfteleri yarım saat soğukta bekletmek, harika köfteler ortaya çıkarmak için ideal bir süre olacaktır. Oluşturduğunuz köfte harcına şekil vermeden önce ellerinizi yağlayın, böylece hazırladığınız karışım ellerinize yapışmaz ve hızlı bir şekilde köfteniz şekil alır. Köftelerinizi kuru ellerle şekillendirdiğiniz durumda ise et karışımı, cildinize yapışacak ve top yuvarlamayı imkansız hale getirecektir. Nazik ve yumuşak hareketler ile şekil vereceğiniz köfteler pişirme sırasında size dağılmayarak kolaylık sağlayacaktır.

Köfteleri nasıl servis edeceğinize bağlı olarak, yemeğe uygun büyüklükte şekil vermelisiniz. Örneğin çorbada daha küçük, ısırik büyüklüğünde köfte kullanmalısınız.



© lezzetler.com tarif no:166947 • adı:Et Köftesi Yapımını Püf Noktaları • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:01.04.2025 - 04:45