



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ ÇİĞ KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

6 su bardağı ince bulgur
1 soğan
1 baş sarımsak
4-5 yemek kasığı yaprak biber
1-2 yemek kasığı biber salçası
1 tatlı kasığı karabiber
1 tatlı kasığı kimyon
800 g iki kez çekilmiş siyah kıyma
2 domates
3 yemek kasığı yogurt
10 tane ceviz
1-2 bağ maydanoz
2 limon
1 su bardağı zeytinyağı
Tuz

Bulgur geniş bir tepsiye alınır. İnce kıyılmış soğan ve dörde dilinmiş limonlar konur. Pul biber, ince doğranmış sarımsak, kara biber, köfte baharı, kimyon ve tuz konarak kuru kuru yogrulur. Soğanlar ezilince salça konarak yogrulur.

Sonra kabukları soyulmuş domatesler doğranarak su katmadan yogrulur. Bu sırada köftedeki limon kabukları ve çekirdekleri yavaş yavaş ayıklanır.

Çiğ köftenin yogurmadaki incelik, kisinin bütün gücünü kullanarak hızlı ve güçlü yogurmasındadır. İsi biraz ağırdan aldınız mı köfte kurur ve su ister. Su konması istenmeyen bir durumdur.

Köfte kuruyunca 3-4 yemek kasığı yogurt konarak yogurma sürdürülür. Sonra siyah kıyma konarak yogrulur. Biraz daha kurduğunda bir iki yumurta kırarak yogurma sürdürülür.

Yogurmanın sonuna doğru nohut iriliginde cevizler katılır. 1 su bardağı zeytinyağı konur ve biraz da böyle yogrulur.

Özellikle sıcak havalarda köftenin etini geç koymalıdır, aksi halde sıcaklıktan etin tadı degisebilir.

Zeytinyağı bulgurun yüzeyini kapatarak içindeki suyun buharlaşmasını önler.

Yeterince yogrulan köftele sonunda az su konarak biraz daha yogrulur ve bir tabaktaki suya el ıslanarak sıkım yapılır. Bir sıra sıkım yapıldığında üzerine yaprak yaprak koparılmış maydanozlar serpilir, sonra bir sıra daha sıkım yapılır ve sonra yine maydanoz serpistirilir.

Bu şekilde hazırlanan çiğ köfte yufka ekmeğe dürüm yapılarak ya da ekmezsiz yenir. Çiğ köftenin yanında salata ve ayran bulundurulur. Kış tursuları ve yesillikler de çiğ köftenin yanında aranır.

Not: Urfa ve Antep'te çiğ köftenin bulguru daha ince olur ve biberi de fazla olur. Çiğ köfte iyi yogrulduğunda midede fazla siskinlik yapmaz. Ama yeterince yogrulmamissa midede siskinlik yapar, susatır ve rahatsızlık verir. Çiğ köftenin yanında ayran, kış tursuları, salata ve yesillikler bulundurulur.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 01.05.2020