



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İYİ BİR KÖFTE NASIL OLMALI

İyi bir köfte için her şeyden önce, iyi bir etin olması gerekiyor. Köfte için seçtiğiniz et iyi değilse, ustalığın hiçbir önemi yok.

Türkiye standartlarında iyi bir et ancak Balıkesir ve civarında temin edilebiliyor. Burada işin sırrı ortaya çıkıyor. Mezbahada iyi etten anlayacak uzman bir eleman bulundurmak zorunlu. Size bu konuda örnek olacak bir sır vereyim, Nusret Restoranlarında kullanılan eti Uğur Gökçe bizzat mezbahaları dolaşarak seçer. Bu pozisyondaki eleman, size iyi köftelik et temin eder.

Bu ilk adım, ikinci olarak iyi bir köftede mutlaka yüzde 77'lik kısım et olmalı. Geri kalan yüzde 23'lük kısım ise yağ ve katkı maddelerinden oluşmalı. Katkı maddesi derken söylemek istediğim şu baharatlar, ekmeğin içi, ekmeğin kullanmıyorsanız galeta unu ve soğan, tuz dahil yüzde 23'lük bir alan oluşturmalı.

Baharatlarda aroma ve koku düşükse, o zaman iyi bir köftele giden yoldan ayrılmış olursunuz. Köftede, soğan etin yumuşaması ve çürümesi için kullanılır. Et, soğanla buluştuğu zaman bir anlamda fermante olur. Köftedeki soğan oranı yüzde 10'u geçmemeli. Ekmeğin ise köftedeki et dokusunun bir arada tutulabilmesi için kullanılan bir malzemedir. Bu harcı size bahsettiğim oranlarda tutmak lazım. Bu oranları aştığınız zaman köftenin tadı kaçır.

Yani iyi köftenin formülü iyi et, iyi baharat ve iyi harç ile olur. Buna ilaveten damak tadına göre bazı şeyler ayarlanabilir. Mesela kimyon, kırmızı biber, tuz damak tadına göre ayarlanabilir. Burada köftenin bir püf noktası var. Köftenin yüzde 3'ü su olmalıdır. Çünkü iyi köftenin içi sulu olur.

