



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KARAHMETLİ TOKMAK KÖFTE HAKKINDA (KIRIKKALE)

Ahiler Kalkınma Ajansı

Hem bölge mutfağı ve coğrafi işaretlemeler konusunda çalışmalar yapan hem de gastronomi alanında gençleri yetiştiren Özgür Dönmez (40), Kırıkkale'de yaşamaktadır ve aslen Karahmetli köyündendir. Dönmez, bölgenin nadide bir ürünü olan Tokmak Köfte'yi, Kırıkkale Mutfak Kültürü kapsamında tarif etmiştir. Özellikle düğünlerde yapılan bir yemek olan Tokmak Köfte, çoğu evin buzdolabında hazır bir şekilde bulunması ve her öğün misafirler için de yapılabilmesiyle öne çıkmaktadır.

Bu yemeğin etleri özel tokmaklarla dövülerek hazırlandığı için, apartmanlarda yapılması zordur. Genelde halk, müstakil bahçe evlerinde önceden yapıp, hazırda olması için dolapta muhafaza etmektedir.

Düğünde yakın akrabaların kendi bulgurunu, tavuğunu ve tokmağını getirmeleri ile perşembe günleri bayrak kaldırmadan bir gün önce hem kız evinde hem de erkek evinde, tokmak köfteler hazırlanır.

Köfteler mangalda pişirilir ve yakın akrabalara ikram edilir. Bu şekilde imece usulü ve düğün sahibine destek olmak için yapılan bu hazırlığa halk "ödünç" demektedir. Yani "Biz senin düğününde getirdik, ödünç olarak senden de bekliyoruz." anlamında, birbirine destek olmayı ifade ettiği anlaşılmaktadır.

Halkın sevdiği bir yemek olan Tokmak Köfte, sadece düğünlerde değil özel günlerde akrabalar bir araya geldiğinde de yapılmaktadır.

Tokmak Köfte'nin tarihine baktığımızda, bir avcı yemeği olarak ortaya çıktığını söyleyebiliriz. Eskiden avcılar; tavşan, keklük, güvercin etinden yaparmış. Avcılar bu hayvanları evlerine, eşlerine getiriyormuş ve bölgede bulgur da yaygın olduğu için et ve bulguru birlikte döverek Tokmak Köftesi'ni yapıyorlarmış. Günümüzde daha çok tavuk etinden yapılmaktadır.

Köfte, yörenin özel köftelik bulguru kullanılarak yapılmaktadır. Başka bulgur kullanıldığında köfteler mangalda dağılmaktadır.

Günümüzde, dövülecek etleri koymak ve karışımı özleştirmek için kap olarak plastik leğenler kullanılmaktadır. Ancak eskiden, toprak kazılır, içine hayvan derisi (koyun, keçi derisi) yerleştirilip onun içinde malzemeler dövülmüş.

Köfte yapımında kullanılan tokmaklar halk için çok değerlidir. Köfte, geçmişte de günümüzde de mangallarda pişirilmekte ve yanında muhakkak çay ikram edilmektedir.

