



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESER KÖFTESİ (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Yağlı koyun eti 500 gram  
Kuru soğan 1 adet, orta boy  
Ekmek kırığı 2-3 yemek kaşığı  
Karabiber 1 çay kaşığı  
Kimyon 1 çay kaşığı  
Yeşilbiber 2 tane  
Sarımsak 3-4 diş  
Kekik 1 tatlı kaşığı  
Maydanoz ½ demet  
Tuz 1 ½ tatlı kaşığı

İlk önce et, nohut ile mercimek arası kıvamda olabildiğince minik parçalar halinde keser kullanılarak kıyılır. Sonra karabiber, kekik, kimyon, yeşilbiber, sarımsak, maydanoz ve minik minik doğranan kuru soğan ve ekmek eklenir.

Keserle dövmeye başlanır ve tekrar kıyılır. Tüm malzemeler derin bir kabin içinde uzun süre yoğrulur ve köfteye şekil verilir. 4-5 saat soğuk bir ortamda dinlendirilir.

Sonra köy fırınında odun ateşiyle pişirilir. Pişene kadar üzeri kızardıkça 7-8 kez çıkarıp kaşıkla iyice karıştırılır ve tuz eklenir.

Pişen keser köfteler, yanında fırında pişirilen domates, soğan ve biber ile servis edilebilir.

Not: Etler doğramadan önce dondurucuda 30-45 dakika kadar bekletilirse, çok daha kolay doğranır ve böylece daha küçük parçalara ayrılır. Koyun eti yerine dana eti de kullanılabilir ama geleneksel olanı, koyun etiyle hazırlanır. Et yağlı ise ayrıca yağ eklenmez ve etler kendi yağında kavrulur. Ancak et yağlı değilse mutlaka bir miktar sıvı yağ eklenir yoksa etler pişirilen kaba yapışıp kalır. Bu köfte harcı önceden hazırlanıp dondurulabilir ve çözdürülüp sonra pişirilebilir veya pişirildikten sonra da dondurulabilir.

