



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTENİN BİN ÇEŞİDİ

Anadolujet Magazin

Eski Türkler etleri satırla küçük küçük kıyıp içine baharat, ekme, soğan, patates karıştırmışlar ve adına da kûfte (Farsça) demişler. İşte o devirden beri mutfağımızın başköşesindedir köfte. Dar zamanda kolayca hazırlanması sayesinde özellikle bekârlar için tam bir kurtarıcıdır.

Her yörede farklı tariflerle yapılır. Mesela İzmir Köfte, patates eşliğinde fırınlanır, sulu yemektir. Salihli köftesinin harcına kıyılmış kuyrukyağı katılır ve ızgara yapılır. Tire'nin köftesi sadece kıyılmış et ve tuz ile hazırlanır ama tabağın dibine tereyağlı domates sos ve yoğurt döşenir.

Ödemiş'te tandır ekmeği kare kare kesilip kalaylı tabağa döşenir, sonra üzerine ızgarada pişmiş köfteler yatırılır.