



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTE HAKKINDA

Köftenin kökeni Orta Asya ve Mezopotamya olarak kabul edilir. Birçok yazıt ve kitabede ezik et anlamına gelen 'kuffete' diye söz edilir. Dünyanın hemen hemen her mutfağında önemli bir yere sahip olan köftenin dünyaya bu coğrafyadan yayıldığı kabul edilir. Bunun en önemli kanıtı ise, birçok dilde köfteyi anlatan bir karşılık bulunmaması ve köfteden sadece et topu (meat balls) olarak söz etmesidir.

Anadolu kadınları ezdikleri ete soğan, ekme , baharat ve bazı bitkiler katarak kolayca pişirilen köfteyi ortaya çıkardılar. Köfteyi köy ekmeğinin kabuk kısmına sararak, ailelerine ya da misafirlerine ikram ettikleri kaynaklarda göze çarpmaktadır. Zamanla bu kültür o dönemin lokantası olarak bilinen 'cefa'larda da menü olarak sunulmaya başlandı.

Bugünkü manada bilinen köfte ekme  ise ilk olarak 1726 İstanbul'da soğan, acıko ve pişmiş biber ile satılan ekme  arası yiyecek olarak karşımıza çıkıyor. İlk hamburgerin doğuşu da, bir Türk gezgini olan Necip Çelebi'nin İspanyollarla birlikte Amerika'ya düzenlenen bir seferde ortaya çıkmıştır.

Necip Çelebi'nin hazırlamış olduğu köftenin kıta halkına çok ilginç gelen bir yemek olduğu kaynaklarda yazılıdır. Zaten bugün dünyanın en çok tüketilen köftesi olan hamburger, sandviç uygun köfte demektir.

