



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELER

THY Skylife

Ülkemizin en çok sevilen ve tüketilen yemeklerin başında gelen köfte mutfak kültürümüzün gerçek bir fenomenidir. Türkiye’de insanlar mutlaka iynin iyisi bir köfteye ulaşabilmek için arayışlarına adeta ömür boyu sabırla devam ederler. Beğendikleri bir köftenin sırrını öğrenmek için yapmayacakları şey yoktur. Özellikle Türk mutfağında sürekli yeni formülleri ve türleri üretilmeye devam edilen köftenin icadının tarihi birçok yemek gibi bilinmez. Fakat hiç olmazsa kelime kökenine bakıldığında hangi bölgelerde geliştiği hakkında bilgiye ulaşılabilir.

Basit olarak kıyılmış veya dövülmüş etin çeşitli baharat ve katıklarla karıştırılıp yoğrulan karışıma arzu edilen şekil verilerek çeşitli yöntemler yardımı ile pişirilir. Aslında köftenin kökenine bir göz attığımızda köfte sadece ana malzemesi etten yapılmaz. Yenebilen her şeyden köfte yapılmaktadır. Bu noktadan hareketle yemek olarak tanımladığımız ‘köfte’ aslında mutfakta kullanılan bir tekniğin adıdır. ‘Köfte’ kelimesi yemeklik gıda malzemesinin dövülmesi veya ezilmesi anlamını ifade eden farsça ‘kuftan’ fiilinden türemiştir. Günümüz fars coğrafyasında ‘köfte’nin karşılığı olarak ‘kufteh’ kullanılmaktadır.

Mutfakta köfte tekniği yemeklik gıdaların ezilerek hazırlandığını ifade etmesi nedeniyle basit hazırlıklardan karmaşık hazırlıklara kadar uzanan çok sayıda değişik ve çeşitli köfte esaslı yemekler türetilmiştir. Özellikle ülkemizde köfte esaslı yemekler farklı kategoriler oluşturmuştur. Izgara köfteler, sulu köfteler, fırın köfteler, içli köfteler, köfteli çorbalar, deniz mahsullü köfteler, bakliyatlı köfteler, tencere köfteleri gibi birçok başlık altında köfte yemeklerini toplayabiliriz. Ayrıca kullanılan katkılara ve pişirme usullerine veya sıcak-soğuk başlıkları altında da köfte yemeklerinin analizini yapmak mümkündür. Buna rağmen ülkemizde ‘köfte’ denince akla ilk gelen ‘ızgara köfte’dir. Fakat hangi ızgara köfte? Sadece ızgara köfte başlığı altında 50’ye yakın köfte çeşidinden bahsedebiliriz.

Lezzetiyle dünyanın en pahalı yemeklerin baş edemediği köfte bütünüyle bir halk kültürü tasarımıdır. İlk bakışta kıyılmış veya dövülmüş (etin dövülerek kıyma haline getirilmesi halen ülkemizde bazı bölgelerde yapılmakta. Zira dövülmüş etin daha lezzetli olduğu da söz konusudur) etin hacmini çoğaltmak için pirinç, peksimet, irmik, bulgur ve ekmek katkıları köftenin pişme sırasında etin ve yağın lezzetli sularını yakalar. Ülkemizin köfte kültürü üzerine Deniz Gürsoy tarafından hazırlanmış ‘Tok Karnına Dokuz Topak Köfte’ adlı kitap olağanüstü bilgiler aktarıyor. Bu çalışmadan dolayı kendisine teşekkür ederim.