SAYISIZ LEZZET VE ÇEŞİDİYLE KÖFTE

THY Skylife

Sıralaması kişiye göre değişse de dünyadaki en zengin üç mutfağın Türk, Fransız ve Çin mutfakları olduğu söylenir. Her üç mutfak da gelip geçtiği ve sonunda yerleştikleri coğrafyalardan etkilenip kendi dağarcığındakileri dışarıdan aldıklarıyla aynı sofrada birleştirmiş. Aslında mutfak, toplumsal beğeniler kadar yaşanılan coğrafyanın insanlara yiyecek olarak sunduğu nimetlerin de bir bileşimi.
Çin mutfağı denilince akla o değişik tatların bir arada, karışık olarak sunulması gelir. Acı, tatlı, ekşi, tuzlu, hep birlikte hemen hemen aynı anda damağımızda unutulmaz hazlar yaratır. Çin mutfağında hemen her şeyin bir anda pişirilip, birlikte ortaya getirilmesine karşın Fransız mutfağı törenseldir. Ana yemeklerin bazılarının hazırlanışı saat konusu değil, takvim konusu olur. Günlerce süren çok uzun bir hazırlık ve pişirme gerektirebilir.
Ama, mutfak zenginliği denildiğinde bence, ilk akla gelecek mutfak Türk mutfağı olmalı. Burada ucuz 'chauvinisme' yapıyorum diye düşünülmesin sakın. Buyurun, patlıcanı ele alın. Zeytinyağlı soğuktan salçalı sıcağa, salatadan kızartmaya, turşudan reçele kadar mutfağımızın baş köşesinde değil mi? Ya pirinç? Pilav türlerini saymaya kalksam, tatlılarda ve çorbalardaki önemini anlatsam, dolma ve sarmaları hatırlatsam, yerimiz yetmez.
Bu girişten sonra söz etmek istediğim asıl yemek türümüz 'köfte'. Ve de mutfakta zenginlik ne demekmiş, köfte vasıtasıyla görelim. Farsça bir sözcükten, ezme anlamına gelen 'küfte'den türemiş. Aslı kıyma olan bir yemek diye açıklanıyor çeşitli kaynaklarda. Oysa mutfağımızda etlisi de var, etsizi de; mercimek köftesi ya da patates köftesi gibi. Ancak genelde köfte sözcüğü derhal et kavramını çağrıştırıyor.
Türk mutfağının görünüşü sade, alçak gönüllü, yeri asla sarsılmaz, bereketli temel direğidir köfte.
İlk akla gelen köfte çeşidi elbette, ızgara köfte oluyor. Çarşıda pazarda, kırda bayırda, ormanda sahilde, bahçede terasta, "Mangal yapalım!" dendi mi ilk alınan malzeme ızgara köfte için gerekenlerdir. Ya da yolculuğa çıktığımızda, özellikle göreceli olarak hafif geçiştirilmesi düşünülen öğle yemeklerinde ilk aradığımız yer bir köfteci dükkânı olur. Edirne'de, İnegöl'de, Tekirdağ'da, İstanbul Sultanahmet'te, Adapazarı'nda, Şanlıurfa'da, Akçaabat'ta, Adana'da (isimlerini belirtmediğim diğer yöreler beni bağışlasınlar ama yerimiz gerçekten kısıtlı) sorun yoktur, adım başı köfteci bulursunuz. İnsanı önce o olağanüstü, iştah açan kokusuyla yakalar ve dükkânın kapısından içeri çeker.
Köftenin tavada kızartılmış olanı da unutulmaz. Yanında kızartılmış dilim dilim patatesle birlikte masaya geldiğinde bütün gözler, bütün burunlar ve bütün çatalların yönü artık bellidir. Ayrıca çocukluk yıllarımızda okulla, gençlik yıllarımızda arkadaşlarla, daha sonra ailemizle kır gezmesine, bir mesire yerine giderken bir gün öncesinden hazırlanan tava köfte günün nevalesinde demirbaştır, haşlanmış yumurta, domates, salatalık, dolma, börek ve meyvenin yanında.
Köfte hafifçe kızartılıp bir tepsiye patates ve patlıcan dilimleriyle dizilip üstüne de domatesin yağda öldürülmesiyle yapılma salça döküldüğünde ve bir süre fırınlandığında olur size sahan köfte.
Kıymanın içine bayat ekmek içi yerine pirinç koyup ufak toplar şeklinde yaptığınız köfteleri sulu bir salça içinde pişirirseniz, sonra suyunu az unla yapılmış ekşili bir terbiye ile koyultursanız ekşili köfte, sulu köfte ya da İzmir köfteniz hazırdır.
Eti makinede kıydırmayın, özel bıçağıyla elde kıyın. Yöresine göre soğanı, isot biberi gibi diğer malzemesini de kattıktan sonra yassı ya da köşeli bir şişe sararak kömür ateşinde pişirin. İşte Antep, Adana, Urfa ya da Halep işi şiş köfteniz, acılı ya da acısız.
Yanında bir bardak da şalgam suyu.
Güney ve Güneydoğu Anadolu'da kıymanın olmazsa olmaz arkadaşı bulgurdur. Dışı bulgur, içi ceviz ve bol baharatlı kıymadan oluşan içli köfte, yöresel mutfağımızın baştacı olarak sofralarımızı süsler.
Çiğ köfte herkesin beceremeyeceği bir ustalık ister. Sinirsiz etten elde kıyılan kıymayı, bulguru ve isotu iyice karıştırmak, çiğ et kokusunu yok edip o unutulmaz lezzeti sağlamak gerçek bir beceri, sabır ve kuvvet ister. Üç-beş adet çiğ köfte yedikten sonra içiniz yandığında, havanın sıcaklığı sizi artık o kadar etkilemez. Bir diğer köftemiz de adını duyduklarında turistlerin gülmelerine yol açan kadınbudu köfte. Kıymanın yarısı kavrulur, yarısı çiğ kalır, haşlanmış pirinç ve yumurta ile karıştırılır.
Aslında köfte dediğimiz yemek adeta uçsuz bucaksız bir derya. Nerede başlar, nerede biter belli değil. Üstelik bir de yerel köfte çeşitlerini, içine konulan malzemeye göre değişen türlerini ele almaya ne yer yeter, ne de söz. Aslında köftenin en ilginç tarafı, şekli ve hazırlanışı ne olursa olsun herkesin sevdiği ve zevkle yediği bir yemek olması. Gezegenimizin en yaygın fast-food hızlı yemek zincirinin ne sattığını sanıyorsunuz. Özel ekmeği içinde, yanında dilimlenmiş soğanı, soğuk salçası, kızarmış parmak patatesi ile birlikte ızgara burger köfte; etten ya da ottan yapılanı, sadesi ya da peynirlisi...