



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİVAS KÖFTESİ

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Dana etinin kaburga, but ve kürek kısımları sinirlerinden ayrılır. Büyük parçalar halinde doğranır. Tuz ile bu parça etler tuzlanır ve karıştırılır. Daha sonra etler et çekme makinesinde çekilir ve kıyma haline getirilir. Uzun süre yoğrulmuş etlerden küçük topaklar yapılır. Bir gün dinlendirilir. Bu topaklara normal köfte büyüklüğünden daha büyük olacak şekiller verilir. Lokantanın ızgara bölümünde etler kızartılır. Diğer yandan uzun Sivas pideleri parçalar halinde enlemesine kesilir. Bu parçalardan iki tane servis yapılacak tabağın altına yerleştirilir. Kızaran etler tabağın üzerine dizilerek servis yapılır.

Not: Yemeğe il dışında Sivas köftesi, il içinde ise ızgara köfte denmektedir. içinde katkı maddesi olarak sadece tuz bulunan bu köftenin meşhurlaşması ve halk arasında yayılması çok eskilere dayanmamaktadır. Halka köfteyi sevdiren kişi Ahmet Usta olmuştur. Dedesinden babasına, babasından da kendisine geçen bu köftecilik mesleği seyyar araba ile başlamış ve bugün lokantalara taşınmıştır. Tanınması, sevilerek tüketilmeye başlaması kısaca yaygınlaşması ise yaklaşık elli sene öncesine dayanır.

Bugün ise köfte halkın özel günlerinin (sünnet törenleri, hanımların altın günlerinin, bazı yemekli evlilik törenlerinin), pikniklerin vazgeçilmezi olmuştur.

Köftenin yapılışındaki zorluk halkın köfteyi evde kendi kendine yapmasını engellemiştir. Halk bu köfteyi geleneksel yollarla yani annesinden, ninesinden duyarak öğrenmemiş; lokanta da tanımış ve sevmiştir.

Sivas'ın meşhur köftesi olarak bilinen köfte Sivas lokantalarında özel siparişlerle ve çiğ olarak Türkiye'nin birçok iline gönderilmektedir.

Lokantacılar Birliği köftenin markalaşması ve TSE belgesi almak için iki bin dört yılında Kültür Bakanlığına başvurmuşlardır. Bu çalışmanın amacı ise ülke çapında yemeği daha fazla tanıtmaktır.

