



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİVAS KÖFTESİ

<https://sivas-yemekleri.com>

Yaylalarda doğal ortamda yetiştirilmiş, en az iki yaşındaki dana etinin kaburga, but, kürek kısmı ile koyunun but kısmından elde edilen karkas et sinir, damar ve zarlarından ayklanır. Ayıklanan dana eti karıştırılarak kilo başına 20 gram tuz eklenip, kıyma makinesinde orta kalınlıkta 1 defa çekilir. Çekilen et karışım için herhangi bir katkı maddesi kullanılmaksızın bir defa yoğrulur. En az 12 saat dinlendirilir. Dinlendirilmiş et orta kalınlıkta kıyma makinesinde tekrar çekilir. Homojen hale gelmiş karışım 25 gram ağırlığında dilimlenir. Avuç içerisinde şekil verilerek 0.5 santimetre kalınlığında, 6-7 santimetre çapında oval bir görüntü oluşturulur. Köfteyi hazırlamanın en büyük özelliği avuç içinde kalınlığın ve büyüklüğünün dengeli olarak ovalleştirilmesidir. Dengeli ovalleştirme pişmenin önemli şartıdır. Ovalleştirme esnasında el suya batırılır. Ancak elde kalacak su miktarı gayet az olmalıdır. Su çok olursa et dağılır ve köftenin görüntüsü bozulur. Porsiyon olarak satışa sunulan köfte 7 adet, et miktarı ise 175 gramdan az olamaz.

Hazırlanan köfteler alevsiz yoğun korlu meşe kömürü ateşinde, kısa aralıklarla çevrilerek her iki yüzünde pişmesini sağlayacak şekilde yeterli miktarda pişirilir. Pişirme derecesi, etin renginin kırmızıdan koyu kahve rengine dönme seviyesidir. Çok fazla pişirilmemesine özen gösterilir, fazla pişmiş köfteler sertleşir. Pişmiş köfteler, kuru, geniş ve yayvan porselen tabakta servis yapılır. Köfte, altına sıcak Sivas pidesi konularak servis edilir.

Not: Sivas köftesini diğer kebab türlerinden ayıran en önemli özelliği üretiminde kullanılan etin doğal ortamda ve kendine has floraya sahip bölge yaylalarında yonca, fiğ, kekik otu ile beslenerek yetiştirilmiş sığır ve koyun etinden elde edilmiş olmasıdır. Ayrıca üretim tekniği ve ustalık da önemli ölçüde farklılık katmaktadır. Karışım hazırlanırken tuz haricinde salça, sebze, karabiber, iç yağı gibi hiçbir madde kullanılmaz. Sivas köftesinin servisi, tamamlayıcı unsurları olan yeşillik ve salata ile eksiksiz olarak yapılır.

