



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEKİRDAĞ KÖFTESİ HAKKINDA

Enver Şimşek

1400'lü yıllarda Osmanlı da Ahmed Cavid tarafından yazılmış bir mutfak sözlüğünde "kûfte" olarak belirtilmiştir. Farsça kûfte sözcüğü değişime uğrayarak, dilimize köfte olarak geçmiştir.

1800'lerde kıyma makinasından önce varlığı bilinen köftenin anlamı açıkça kendini belli etmektedir.

Kıyma makinası öncesi zırhla kıyılmak ya da tokmakla dövülmek olan hazırlanış biçimi nedeni ile "kûfte" yani dövülmüş, ezilmiş anlamlarını taşımaktadır.

Günümüzde profesyonel anlamda ise, Tekirdağ köftesinin, bağ, doku, sinir gibi etkenlerden ayıklandıktan sonra 3 numaralı kıyma makinesinden geçirilerek kazanda baharatlar ile yoğrulduğunu, son olarak soğan ve sarımsak ilavesi ile elde edildiğini ve 2 cm çapında 18-20 gram ağırlığında olduğunu belirtmiştir.

Köftenin bölgede bilinen diğer isimleri ise tat köftesi ve Hacıköylü köftesidir. İlk olarak Hayrabolu'lu kebabçı

Hüseyin Ağa Tekirdağ Köftesini ürettiği ve satışını gerçekleştirdiği bilinmektedir. Hacıköylü Hüseyin işi

öğrendikten sonra gelişimine önemli katkıda bulunmuş ve Tekirdağ Köftesi adını almasını sağlamıştır.

Tekirdağ köftesinin kıyması dana etinin kaburga kısmından elde edilmekte, üzerine ince rendelenmiş kuru soğan, yumurta, ekme ve son olarak da irmik ilave edilmesi suretiyle yoğurulmaktadır.

Harca daha sonra tuz ve baharatı eklenerek köfte haline getirilmektedir.

Az yağlı tava veya ızgarada pişirilmesi uygun görülmektedir.

