



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEKİRDAĞ KÖFTESİ

Tekirdağ Valiliği

1 kg orta yağlı Parça et (sığır daha yumuşak dana eti ise sıkı ve sert gelir.)

75 gr bayat ekmek

1 baş (ufak) soğan

Ufak bir diş sarımsak

Bu karışım hep beraber makinede çekilir.Sonra içine baharat olarak

1/2 çorba kaşığı kimyon

1/2 çorba kaşığı tuz

1/2 çorba kaşığı taze çekilmiş karabiber

1/2 çorba kaşığı pul kırmızı biber

1/2 çorba kaşığı karbonat

Evvelce çektiğimiz kıyma içine konur ve yoğurulur. Yeniden çekilir. Normal kapta bir gece bekletilir.

Piştirilmesi:

Kömür (mangal) ufak parçalar halinde kırılır, kömür ızgarası içine yayılır. Izgara üstü ile yağlanır ve ızgara oluşuna yağ konur.

Köfteler yapışmasın diye ızgara silinir.15 grlık yuvarlak köfteler, maşa ile ızgara yağlılığındaki yağa bulanıp, ızgarada piştirilir.

Not: Bu köftenin bir adı tat köftesi, diğer bir adı ise Hacıköylü köftesidir.Aslen Hayrabolu Alacaoğlu köyünden Tekirdağ'ına gelen ve kebabçı Hüseyin Ağa tarafından piyasaya tanıtılmıştır.Hüseyin Ağadan köfteciliği öğrenen Hacıköylü Hüseyin ve çocukları hem yoğurtçuluk hem de köftecilik yaparak bu iki ürünü de tanıtmışlar ve Hacıköylü köftesi zamanla Tekirdağ Köftesi adını almıştır.Tekirdağ köftesinin ünü Türkiye çapında yayılmış olup, halen T.S.E. damgası alınarak ve vurularak hazır şekilde vakumlanıp paketler halinde satılmaktadır.