



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TONUS KÖFTESİ (YAYLA KÖFTESİ) (SİVAS)

Adem Güneş

3 kg. kalın bulgur, tuz, karabiber, kırmızıbiber, küçük doğranmış soğan ve yedi bahar denen, kimyon, çemen yapımında kullanılan çeşitli biberlerden oluşan bir karışımla, bulgur yumuşayana dek iyice yoğrulur. Üzerine 2 yumurta kırılıp biraz un ve su ekleyerek hafif sulu -civık olarak tanımlanıyor- küçük köfteler yapılır. Diğer yandan iç yağı ateşte eritilip tuz, pulbiber ve köftenin içindekilerden daha iri olmak üzere küçük doğranmış soğan ile kavrulur. Köfteler altları kapalı kalacak şekilde, ortaları başparmak ile açılarak bu harç ile doldurulur ve ağızları kapatılır. İlk yuvarlak görümlü olan köftelere yassı bir form verilip haşlanır. Ortaya çıkan ortalama 10 kişilik bir yemektir.

Not: Kimilerince günlük köfte kimilerince de düşün yemeği kabul edilen bu yayla köftesi, 1990 yılına dek Tonus adıyla bilinen ve 16 köyü, 8 mezrası bulunan yöre bu tarihte ilçe olup Altınyayla adını aldıktan sonra köftenin adı da değişmiş: Tonus köftesi, yayla köftesi olmuş. Yalnızca Tonus yöresinde yapılıyor, imece yöntemiyle kotarılıyor, ağır misafirlere ikram ediliyor. Malzemeleri de yapımı da yörenin her yerinde aynı olsa bile bu köfteyi, yöreye bağlı her köy kendine mal edip köylerinin adıyla biliyor. Haşlanarak hazırlanan köfteye iç konmazsa yassı değil de uzun bir form veriliyor ve yemek salçalı olarak pişiriliyor. Kullanılacak et yağsız olduğu için uykuluktan ve bel etinden alınıyor. Yumurta ve unun kullanılma nedenleri ise yağın köftenin içinde kalmasını, dışarı akmamasını sağlamak.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.09.2021