



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI KÖFTE (GAZİANTEP)

<https://www.gaziantepmutfagi.org>

2 bardak ince köftelik bulgur (simit)
1 adet soğan
4-5 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2-3 adet domates (yaklaşık ½ kg)
2 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
½ tatlı kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı sadeyağ

Domatesleri soyun ve küçük küçük doğrayın.

Soğanı ve sarımsağı ince ince kıyıp bir kaba alın, tuzu katın ve elinizle iyice ovun.

Soğan suyunu bırakınca, geniş bir tepside bulgur, salça ve baharatla karıştırın.

Domates ve tuzu ekleyin, arada elinizi ıslatarak 15-20 dakika kadar çok iyi yoğurun.

Köfte kıvama gelince oda sıcaklığında sadeyağ veya tereyağını eritmeden köfteye ekleyin ve iyice karıştırmaya kadar tekrar yoğurun.

Elinizi suya batırarak çiğ köfteden biraz iri köfteler şeklinde avucunuzda sıkın ve marul yapraklarının üstüne dizin.

Yanında turşu, marul yaprakları, yeşillik ve ayran ile servis yapın.

Özellikle kaynar suda hafif haşlanmış taze asma yaprağı ile çok yakışır.

NOT: Yağlı köfteye bazen güzel kokulu bir ot olan çördük (Latince: Echinophora tenuifolia) konur. Tarhana otu olarak da anılan bu ot çördüklü köfteye özel bir tat katar. Aynı tarifi içine kavrulmuş kıyma koyarak topaçlı köfte de yapabilirsiniz.

Yağlı köfte, Antep'linin en çok sevdiği köftelerin başında gelir.

Yağlı köftenin lezzetli olanı sadeyağ ile yapılır.

Elbette tereyağı da kullanılabilir.

Oda sıcaklığındaki yağ iyice yoğrulmuş köfteye son safhada eklenerek bir kez daha yoğrulur, bu sayede tadı hissedilir.

Yağlı köfteye köftelik bulguru yumuşatmak için ayrıca su konmaz, simit domatesin suyunu çekerek şişer ve yumuşar.

Kış aylarında taze domates yerine salçası biraz daha fazla kullanılarak yapılır.

O zaman yarım bardak kadar ılık su eklemek gerekir.

