



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU AKITMALI KÖFTE (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

Köfte için:

4 bardak ince köftelik bulgur (simit)

600 g yağsız köftelik et

1 adet soğan

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı yenibahar (istenirse)

Akıtmalı harcı için:

250 g yağlı kıyma

1 adet soğan

1 bardak ceviz içi

1/2 çay kaşığı toz kırmızıbiber

1 tutam haspir

1/2 tatlı kaşığı tuz

Yemek için:

500 g kuşbaşı et

1 bardak nohut (geceden ıslatılmış)

4 kâse (bardak) süzme yoğurt

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı kuru nane

2 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

Nohudu gecedan ıslatın. Akıtmalı harcı için soğanı çok ince doğrayın. Kıymayı tencerede kendi yağında kavurun. Soğanı ekleyin ve yumuşayınca kadar çevirin. Tuz, biber ve haspiri katıp çevirin. Kıymanın içine havanda iri dövülmüş ceviz içi karıştırıp soğumaya bırakın. Harcın yağı donmazsa köftelere doldurmak zor olur, bu yüzden harcı bir gece önceden de hazırlayabilirsiniz.

Köfteler için soğanı çok ince doğrayın. İnce bulgur, çiğ köftelik et, tuz, karabiber ve kırmızıbiberi bir bardak su ile karıştırın, et makinesinde iki kez çekin. Bu işlemi elde yoğurarak da yapabilirsiniz ama çok daha zahmetli olacaktır.

Akıtmalı köfteleri hazırlamak için elinizi ıslatarak köfte hamurundan kayısı büyüklüğünde parçalar alın ve avuç içinde işaret parmağı ile içli köfte yapar gibi oyun. Dondurulmuş akıtma harcından köfteye sığacak gibi bir tatlı kaşığı kadar bir parça alın ve oyulmuş köfte içine koyun. Köftenin ağzını kapatın ve avucunuzda yuvarlayın. Böylece bütün malzemeyi kullanarak ceviz büyüklüğünde içli köfte haline getirin.

Artan köfte hamurundan nohut iriliğinde parçalar koparın, misket gibi yuvarlayın. Bir tencerenin dibine biraz su koyun ve kaynatın. Kaynayan su üstüne bir süzgeç yerleştirerek akıtmalı ve ufak köfteleri bu süzgece koyun. Kapağı kapalı olarak köfteleri kaynayan suyun buharında 15 dakika kadar pişirin. Pişen köfteleri bir tepsiye alın ve soğumaya bırakın.

Kuşbaşı eti 5-6 bardak su ile tencereye koyun, kaynayan köpüğünü alın. Islatılmış nohut ve tuzu ekleyin, kapağı kapalı olarak iyice yumuşayınca kadar pişirin.

Süzülmüş yoğurda yumurtayı ekleyin ve iyice karıştırın. Çok kısık ateşte sürekli aynı yönde karıştırarak ısıtın. Yoğurdu ısıtırken içine azar azar yemeğin pişme suyundan ilâve edin ve iyice ısınıp kabarmaya başlayınca karıştırarak yemeğe ekleyin.

Buharda pişen akıtmalı ve ufak köfteleri son anda ekleyin ve hafif ateşte ısıtın. Eğer köfteleri yemeğe son anda katmazsanız yumuşayarak lezzetlerini kaybedeceklerdir.

Tereyağını küçük bir tavada kızdırın. Naneyi ekleyin ve naneli yağı yemeğin üstüne gezdirerek hemen servis yapın.

Not: Küçük içli köfte gibi olan akıtmalı köfteye, Antep ağzında 'ahıtmalı' denir. Köfteleri yerken içinden suyu aktığı için akıtmalı adını almıştır. Bu yemeğin yoğurt yerine ekşili salçalısı da yapılır.