

Köfteler

Yemek tarifleri tek kişilik olarak reçetelendirilmiştir.



KÖFTELER

Çiğ Köfte



Malzemeler:

Dövülmüşkaraet -100 gr.
Köftelikince bulgur-150 gr.
Pulbiber-35 gr.
Kurusoğan -80 gr.
Tuz- 3gr.
Tarçın -2 gr.
Maydanoz- 40 gr.
Yeşilsoğan -40gr.
Tazesarımsak- 20 gr.
Domatessalçası -25 gr.
Karabiber – 2 gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Etin çındır denilen sinirleri aykılır ve dövülerek macun haline getirilir. Macun haline getirilen et, bir kabın içerisinde ıslatılarak bir süre buzdolabında bekletilen pul biber, ince kıyılmış kuru soğan, sarımsak, tuz ve tarçın köfte leğeninde iyice karıştırılıp yarısı buzluğa konur. Etin leğende kalan baharatlarla harmanlanmış diğer yarısına yavaş yavaş bulgur eklenerek buzla yoğrulur. Bulgurlar yumuşayınca etin buzlukta bekletilen kısmı katılarak 10-15 dakika yoğrulur. Yoğrulmakta olan köfte iki elle bastırıldığında leğene yapışıp leğeni kaldırmıyorsa tutmuş demektir. Azar azar soğuk su alınarak kuru olarak yoğrulan köfte iyice yumuşatılır. Macun kıvamına geldiğinde çok ince doğranmış maydanoz, yeşil soğan ve mevsiminde eklenen taze sarımsaktan eklenerek iyice karıştırılır. Has (marul), nane, hardal, tere, pırpırım, yarpuz, kuzukulağı beyaz lahana, turp, söğüş doğranmış salatalık, domates, ekşili ve ayran eşliğinde servis edilir.

Aya Köftesi



Malzemeler:

Çiğköftelik bulgur -100 gr.
Soğan -70 gr.
Dövmüş çiğköftelik et -60 gr.
Pul biber-15 gr.
Karabiber-3 gr.
Tarçın-2gr.
Tuz 3-gr.
Sıvı yağ- 10 cl.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Yıkanan bulgur, köfte yoğurulabilecek genişçe bir tepisini bir köşesine konur. Tepsinin diğer tarafına ince kıyılmış soğan, et, pul biber, tarçın, tuz konarak iyice birbirine karıştırılır. Malzemeler özdeşleşince bu karışıma yavaş yavaş bulgur eklenerek su yardımıyla çiğköfte gibi (Aradaki fark çiğköftele su konulmadan buzla yoğrulmasıdır) yoğrulur. Hazırlanan köfteden iri bir sıkım yapılarak avuç ayasında yuvarlanır, dağılmadan yuvarlanıyorsa tutmuş anlamına gelir. Köfte leğenin bir tarafına toplanır. Küçük bir mandalina büyüklüğünde yapılan sıkımlara köfte şekli verilir. Kızgın yağda çok hafif kızartılır. Ekşi bamyı, su kabağı, bütün patlıcan gibi ana yemeklerin yanında bostanayla birlikte servis edilir.

Basma Köftesi



Malzemeler:

Köftelik bulgur-100 gr.
Pul biber- 5 gr.
Soğan-80 gr.
Karabiber-2 gr.
Tarçın -3 gr.
Dövülmüş çiğköftelik et – 60 gr.
Sıviyağ - 10 cl.
Tuz-3 gr.

Tiridi için:

Sadeyağ- 10 gr.
Domates salçası- 5 gr.
Biber salçası(arzuya göre) -5 gr.
Sarımsaklı yoğurt- 100 gr.

Hazırlama süresi: 40 dakika

Yapılışı:

Köfte yoğurulabilecek genişçe bir tepisini bir köşesine dövülüş kara et sekiz parçaya bölünmüş soğan, pul biber, karabiber, tarçın, tuz konularak karıştırılır. Karışıma yavaş yavaş bulgur ve su eklenerek yoğrulur. Köfte avuç içerisinde şekillenecek kıvama geldiyse tutmuş demektir. Köfte tepsinin bir kenarına toplanan köftelerin içinden büyük soğan parçaları ayıklanır. Köfteler iri bir misket büyüklüğünde yuvarlandıktan sonra işaret parmağı yardımıyla üzerine basılarak hafif yassı hale getirilir. Kızgın yağda çok kısa bir süre kızartılır. Ayrı bir tencereye yağ konulur. Isınan yağda salça ve biber salçası kavrulur, üzerine su konularak kaynatılır. Bir taşım kaynadıktan sonra ateşten alınır. Basma köfteler üzerine salçalı tirit dökülerek ve sarımsaklı yoğurt eşliğinde servis edilir.

Dolmalı Köfte



Malzemeler:

Yağsız kıyma - 120 gr.
Sadeyağ -10 gr.
Soğan -100 gr.
Ceviz içi - 25 gr.
Tuz -3 gr.
Karabiber -3 gr.
Çiğköftelik bulgur - 100 gr.
Dövülmüş kara et -60 gr.
Kuru soğan-100 gr.
Pul biber -10 gr.

Hazırlama süresi: 45 dakika

Yapılışı:

Bir tavaya konulan kıyma etler suyla çok az pişirilir. Suyunu çekince ince kıyılmış soğan ve sadeyağ eklenerek kavrulur. Biraz kavrulduktan sonra tuz, baharat ve ince ince kıyılmış ceviz eklenir, iyice karıştırılıp ateşten alınır. Genişçe bir tepsiye dövülmüş kara et, sekiz parçaya ayrılmış soğan, pul biber, tuz, karabiber konularak iyice karıştırılır. Yavaş yavaş bulgur eklenerek suyla yoğrulur. Diğer köftelerde de yapıldığı gibi köftesi kıvamını alınca dörde bölünmüş soğanlar ayıklanıp atılır. Avuç içerisinde ceviz büyüklüğünde yuvarlanan köftenin ortasına oyuk açılır, içerisine kıyma ile hazırlanan harç konularak ağız kapatılır ve tekrar yuvarlanır. Tencerede kaynayan tuzlu suya atılarak haşlanır. Bostana eşliğinde servis edilir.

Ekşili Köfte



Malzemeler:

Köftelik bulgur- 100 gr.
Çiğköftelik et -100 gr.
Pul biber-10 gr.
Kuru soğan – 80 gr.
Tuz-3 gr.
Karabiber -2 gr.

Sosu için:

Domates salçası – 10 gr.
Nar pekmezi - 10 cl.
Sadeyag – 10 gr.
Kuru nane -3 gr.

Hazırlama süresi: 30 dakika

Yapılışı:

Yoğurma işlemi yapılabilecek genişçe bir tepsinin bir köşesine çiğköftelik bulgur konulur. Dövlümüş kara et, küçük küçük doğranmış soğan, biber, tuz, karabiber tepsinin diğer kısmında iyice yoğrulur. Et ve diğer malzemeler birbiriyle özdeşleşince yavaş yavaş bulgur karıştırılarak yoğrulmaya devam edilir. Su yardımıyla iyice yoğrulan köfteden alınan parçalar iri nohut büyüklüğünde avuç içerisinde yuvarlanır. Yuvarlanan köfteler kızgın yağın içerisine atılarak kızartılır. Salça ayrı bir tencereye konulan sadeyagda kavrulur, su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynayan bu karışıma nar pekmezi eklenerek bir iki taşım kaynatıldıktan sonra nane ilave edilip tencere ateşten alınır. Kızarmış köfteler nar pekmezli karışımın çerisine dökülerek servis edilir.

Frenkli Köfte



Malzemeler:

Köftelik bulgur -150 gr.
Kırmızı isot -30 gr.
Soğan-100 gr.
Frenk (domates)-200 gr.
Maydanoz -25 gr.
Yeşil soğan -20 gr.
Karabiber -2 gr.
Tarçın – 2gr.
Domates salçası -10 gr.

Hazırlama süresi: 25 dakika

Yapılışı:

Çiğköftelik et, ufak doğranmış soğan, pul biber, salça, karabiber, tarçın genişçe bir tepsinin içerisinde iyice yoğrulur. Malzemeler iyice karışınca yavaş yavaş bulgur eklenir. Bulguru yumuşatmak için su yerine kabukları soyulmuş olgun domatesler kullanılarak yoğrulmaya devam edilir. İyice harmanlanan köftenin üzerine ince ince doğranmış maydanoz ve yeşil soğan eklenerek iyice karıştırılır. Has, nane, hardal, tere, semizotu, pırpırım, yarpuz, kuzukulağı, beyaz lahana, turp, soğan salatalık, domates ve ayran eşliğinde servis edilir.