

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

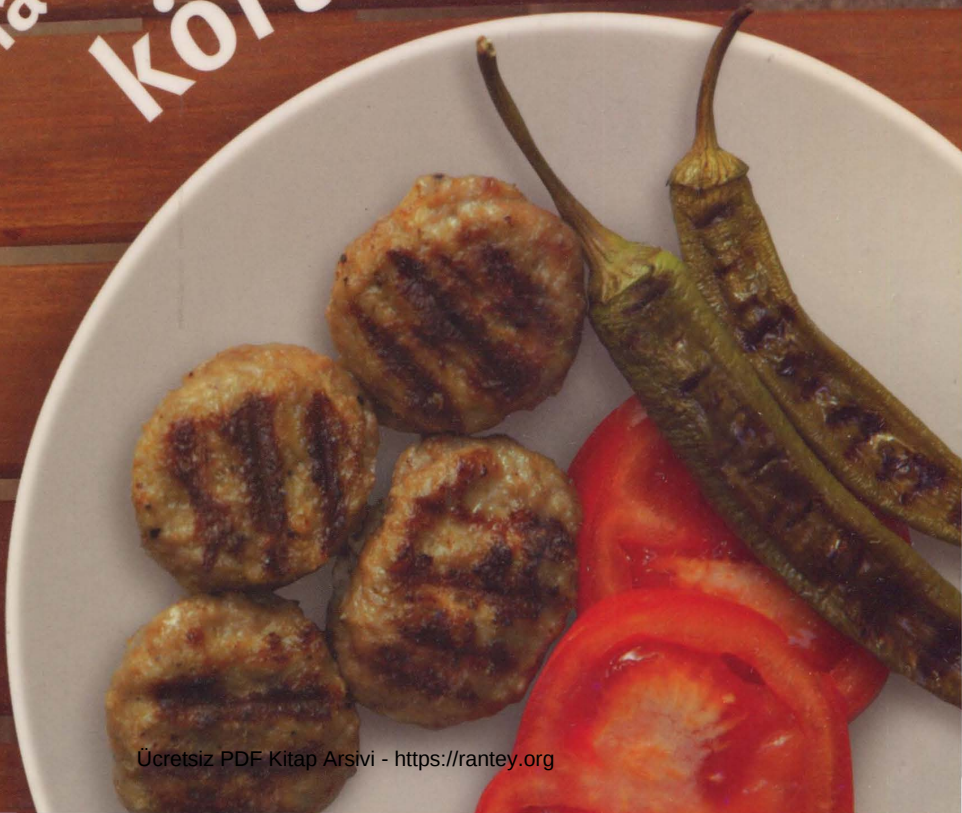
Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

deniz gürsoy

tok karnına dokuz topak köfte

2.
BASKI



Deniz Gürsoy

1949 yılında İstanbul'da doğdu. 1968'de Robert Academy'yi, 1972'de Boğaziçi Üniversitesi İşletme Bölümü'nü bitirdi. Çeşitli şirketlerde üst düzey yöneticilik ve Genel Müdürlük görevlerinde bulundu.

1987'de STFA grubunda, Hizmet ve İşletmecilik AŞ'de Genel Müdürlük görevine getirildi. 1992'den, emekliye ayrıldığı 2007 yılına kadar Sofra Yemek ve Üretim ve Hizmet AŞ'de Genel Müdür olarak çalıştı.

Deniz Gürsoy, Oğlak/Yemek dizisindeki yeme içme kültürüne ait çoksatan kitapları (*Çilingir Sofrasında Rakı*, *Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri*, *İnceliklerin Kadehindeki Şarap*, *Zengin Sofraların Lüks Tatları*, *Harcıâlem İçki Bira*, *Demlikten Süzülen Kültür Çay*, *Yöresel Mutfağımız*, *Denizin Çıtırı Hamsi*, *Aşkın İlacı Çikolata*, *Sohbetin Bahanesi Kahve*, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, *Turkish Cuisine in Historical Perspective*, *Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları*, *Ramazan Geldi*, *Hoş Geldi Baklava Tepsisi Boş Gel(me)di*, *Midenin Cilas*, *Çorba*, *Zevk Veren Yemekler*) ile *Tespîh*, *Parmak Uçlarındaki Huzur* ve *Bir Nefes Keyif*, *Nargile* adlı kitaplarının yanı sıra yemek sanayiine yönelik *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi* ve *Toplu Yemek Üretimi* gibi kitaplarıyla da tanınıyor.

Deniz Gürsoy'un OĞLAK'taki diğer kitapları

Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz
Turkish Cuisine in Historical Perspective
Çilingir Sofrasında Rakı
Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri
İnceliklerin Kadehindeki Şarap
Harcıâlem İçki Bira
Zengin Sofraların Lüks Tatları
Demlikten Süzülen Kültür: Çay
Yöresel Mutfağımız
Denizin Çıtırı Hamsi
Aşkın İlacı Çikolata
Sohbetin Bahanesi Kahve
Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları
Ramazan Geldi, Hoş Geldi Baklava Tepsisi Boş Gel(me)di
Midenin Cilasası Çorba
Zevk Veren Yemekler
Tespîh, Parmak Uçlarındaki Huzur
Nargile, Bir Nefes Keyif

deniz gürsoy

tok karnına dokuz topak

köfte



OĞLAK /YEMEK

tok karnına dokuz topak köfte / Deniz Gürsoy

© Deniz Gürsoy, 2008

© Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti., 2008

Bu yapının bütün hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntıların dışında yayımcının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Kurumsal kimlik danışmanı: Serdar Benli

Kitap tasarımı: Derya Diblen

Kapak uygulama ve ilüstrasyonlar: M. Deniz Çorbacıoğlu

Kapak fotoğrafı: Fırat Akarsel

Dizgi düzeni: Goudy, 11,5 / 15 pt

Ofset hazırlık: Oğlak Yayınları

Baskı: Oğlak Baskı Hizmetleri

Tel: (0-212) 612 73 05

Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.

Genel yayın yönetmeni: Senay Haznedaroğlu

Zambak Sokak 21, Oğlak Binası, 34435 Beyoğlu-İstanbul

Tel: (0-212) 251 71 08-09, Faks: (0-212) 293 65 50

e-posta: oglak@oglak.com

İkinci baskı: 2008

ISBN 975 - 329 - 606 - 1

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - <https://rantey.org>

İÇİNDEKİLER

önsöz / 11

giriş / 15

değişik yöreler, farklı köfteler, köfteciler / 28

iyi ızgara köfte yapmanın püf noktaları / 34

ıştah açıcı soğuk köfteler / 39

Bat (Tokat) / 39 Çiğ Köfte (Şanlıurfa) / 40 Çiy İçi (Darende - Gümüşhane) / 41

Çökelekli Çiğ Köfte (Malatya) / 42 Domatesli Bulgur Köftesi (Adana) / 42

Ermenek Batırığı (Karaman) / 43 Etsiz Sıkma Köfte (Sıkman) (Osmaniye) / 44

Karma Katma (Kilis) / 44 Kısır (Osmaniye) / 45 Lalezar (Bursa) / 46

Mercimek Köftesi - 1 (Adana) / 47 Mercimek Köftesi (Bellog) - 2 (Siirt) / 47

Mercimek Köftesi - 3 (Diyarbakır) / 48 Mercimek Köftesi - 4 (Kahramanmaraş) / 49

Mercimek Köftesi - 5 (Malatya) / 49 Patates Köftesi (soğuk) (İstanbul) / 50

Patatesli Çiğ Köfte (Adana) / 51 Patatesli Köfte (Konya) / 52 Simit Köfte (Adana) / 52

Şişte Çiğ Köfte (Şanlıurfa) / 53 Tahıl Köftesi (Bayburt) / 53 Tahinli Köfte (Adana) / 54

Yeşil Mercimek Köftesi (Mersin) / 55 Yumurtalı Bulgur Köfte (Kırşehir) / 56

Yumurtalı Köfte (soğuk) (Gaziantep) / 56

ıştah açıcı sıcak köfteler / 57

Beyaz Peynir Köftesi (Edirne) / 57 Fellah Köfte (Mardin) / 58

Fındıklı ve Kaşarlı Top Köfte (İstanbul) / 59 Hardallı Köfte (İstanbul) / 59

Havuç Köftesi (Ankara) / 60 Humuslu Şiş Köfte (Antakya - Hatay) / 61

Kaşar Peynirli Köfte (Kırklareli) / 61 Kestane Topları (Bursa) / 62 Kokteyl Köfte (İstanbul) / 63

Köfteli Ekmek (İstanbul) / 64 Maydanoz Mücveri (Antakya - Hatay) / 65 Mitite Köfte (İstanbul) / 65

Patates Köftesi (sıcak) (İstanbul) / 66 Sarmısaklı Misket Köfte (İstanbul) / 66

Sıcak Çiğleme (Malatya) / 67 Şam Kebabı (Malatya) / 67 Şiş Top Köfte (İstanbul) / 68

Top Köfte (İstanbul) / 69

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - <https://rantey.org>

köfteli çorbalar / 70

Analı Kızlı (Analı Kuzulu) (Adana) / 70 Balkabaklı Misket Çorbası (Rize) / 71
Düğün Köftesi Çorbası (Eskişehir) / 72 Düğün Çorbası (Erzurum) / 73
Ekşili Köfte (çorba) - 1 (Gaziantep) / 74 Ekşili Köfte (çorba) - 2 (Sivas) / 75
Ekşili Balkan Köftesi (Edime) / 76 Erzincan Çorbası (Erzincan) / 77
Erzurum Çorbası (Erzurum) / 78 Genadir Çorbası (Mardin) / 79 Kallili Köfte (Kahramanmaraş) / 80
Köfteli Çorba (Tekirdağ) / 81 Köfteli Erişte Çorbası (Kırşehir) / 82
Köfteli Yoğurt Çorbası (Kahramanmaraş) / 83 Kulak Çorbası (Malatya) / 84
Nohutlu Köfte Çorbası (Gaziantep) / 85 Sarmısaklı Köfte / (Kitel Fum) (Siirt) / 86
Tarhanalı Köfte (Kütahya) / 87 Un Çorbası (Erzincan) / 88 Yarma Çorbası (Erzincan) / 89
Yuvalama (Gaziantep) / 90

ızgara köfteler / 91

Adana Kebabı (kıyma) (Adana) / 91 Akçaabat Köftesi (Akçaabat - Trabzon) / 92
Altı Domatesli Kıyma Kebabı (Gaziantep) / 93 Antalya Izgara Köfte (Antalya) / 93
Asitane Sarması (Sebzeli Nane Asideli) (İstanbul) / 94 Baharatlı Sucuk Köfte (Tire / İzmir) / 95
Beyti Kebabı (Adana) / 96 Çerkesmüsellim Köftesi (Hayrabolu - Tekirdağ) / 96
Çıldır Köfte (Çıldır - Ardahan) / 97 Gülriz Suriri Köftesi (İstanbul) / 98 Hurma Kebabı (Kilis) / 98
İslama Köfte (Sakarya) / 99 İnegöl Köftesi (İnegöl) / 100
İnegöl (Nuri Efendi) Köftesi (İnegöl - Bursa) / 101 İrmikli Köfte (İstanbul) / 102
Kasap Köftesi (İstanbul) / 102 Kimyonlu Köfte (İstanbul) / 103 Kübbülmüşviyye (Kilis) / 104
Levrek Köfte (İstanbul) / 105 Manisa Usulü Izgara Köfte (Manisa) / 106
Mengen Köftesi (Bolu) / 106 Naz Köfte (Manisa) / 107
Necmi Baba Köftesi (Necmettin Bitlis - özel) / 107 Oruk (Kilis) / 108
Patlıcan Kebabı (Gaziantep) / 108 Salihli Odun Köftesi (Manisa) / 109
Satır Köftesi (Satır Et) (Keşan - Edime) / 109 Simit Kebabı (Gaziantep) / 110
Sivas Köftesi (Sivas) / 111 Sucuk Köftesi (Tekirdağ) / 112 Sultan Köftesi (İstanbul) / 113
Sultanahmet Köftesi (İstanbul) / 114 Sumaklı Şiş Köfte (Isparta) / 114
Şarköy Köftesi (Şarköy - Tekirdağ) / 115 Şeftali Kebabı (Girne - Kıbrıs) / 115
Tekirdağ Köftesi (Tekirdağ) / 116 Tükürük Köftesi (Eskişehir) / 117
Yoğurtlu İrmik Köftesi (Edime) / 117

kızartma köfteler / 118

Ahtapot Mücveri (Aydın) / 118 Akdeniz Usulü Köfte (Muğla) / 119 Ali Paşa Pilavı (İstanbul) / 120
Aya Köftesi - 1 (Alanya - Antalya) / 122 Aya Köftesi - 2 (Nevşehir) / 123

Ayvalık Ada Köftesi (Balıkesir) / 123	Balık Köftesi - 1 (Giresun) / 124
Balık Köftesi - 2 (İstanbul) / 125	Balık Köftesi - 3 (Tekirdağ) / 126
Balık Yumurtası Köftesi (İstanbul) / 127	Çöç (Adana) / 128
Çullama Küttü (Çullama Köfte) (Afyonkarahisar) / 129	Çullu Köfte (Çullama) (Konya) / 130
Daçça Badem Köftesi (Muğla) / 131	Ebem Köftesi (Uşak) / 132
Enginar Köftesi (İstanbul) / 133	Et Köftesi (Uşak) / 134
Fıstıklı Köfte (Gaziantep) / 135	Etli Mercimek Köftesi (Trabzon) / 134
Fıstıklı Rumeli Köftesi (Edirne) / 136	Güvercin Bunu (Bursa) / 137
Hamsi Köftesi (Giresun) / 137	Havuç Köftesi (İstanbul) / 138
Hekeheşendi (Adana) / 138	Hırtlama Köfte (Trabzon) / 139
Hindi Köftesi (İstanbul) / 139	Irık (Siirt) / 140
Ispanak Kökü Mücveri (Balıkesir) / 141	Ispanaklı Köfte (İstanbul) / 142
İçli Köfte - 1 (Bilecik) / 143	İçli Köfte (bünyan usulü) - 2 (Kayseri) / 144
İçli Köfte - 3 (Diyarbakır) / 145	İçli Köfte (Etli Dolma Köfte) - 4 (Malatya) / 146
İçli Köfte - 5 (Gaziantep) / 147	İrmik Köftesi (Manisa) / 148
Kaba Köfte (Bursa) / 148	Kadınbudu Köfte (Ankara) / 149
Kaşarlı Köfte (İstanbul) / 150	Keloğlu Köftesi (Malatya) / 150
Kırkağaç Köftesi (Edirne) / 151	Kıymalı Köfte (Kilis) / 151
Kızartma (Kadınbudu) Köfte (Sivas) / 152	Kiltik (Şırnak) / 153
Kolfades Köftesi (Bozcaada - Çanakkale) / 154	Köfte (Muş) / 155
Krik (Sakarya) / 155	Kuru Köfte (Kütahya) / 156
Malike Silersü Köftesi (Paşa Köftesi) (İstanbul) / 157	Maraş Köftesi (Kahramanmaraş) / 158
Mekik Köfte (Köfteli Kebap) (Bilecik) / 159	Melek Köftesi (İstanbul) / 160
Mısır Köftesi (Giresun) / 161	Mucirim Köftesi (Ankara) / 161
Nohut Köftesi (İstanbul) / 162	Palamut Köftesi (İstanbul) / 163
Patates Köftesi (kızartma) (İstanbul) / 163	Patlıcan Köftesi (İstanbul) / 164
Peynir Köftesi (İstanbul) / 165	Pırasa Köftesi - 1 (İstanbul) / 165
Pırasa Köftesi - 2 (İstanbul) / 166	Pırasa Köftesi - 3 (İzmir) / 166
Pideli Köfte (Bursa) / 167	Pirinç Köftesi (Edirne) / 168
Pufuduk Köfte (patatesli) (Uzunköprü - Edirne) / 168	Sebzeli Köfte (Balıkesir) / 169
Soğanlı Köfte (İstanbul) / 170	Sucuk İçi (Kayseri) / 171
Sultan Reşat Pilavı (İstanbul) / 172	Tavuk Köftesi (İstanbul) / 173
Torik Köftesi (İstanbul) / 174	Tüybeyaz Köftesi (Mert Sandalcı'nın tarifi) (İstanbul) / 175
Yanya Köftesi (Edirne) / 176	Yassı Köfte (Yassı Kebap) (Malatya) / 176
Yoğurtlu İçli Köfte (Gaziantep) / 177	Yumurta Köftesi (Antalya) / 178
Zıralı Köfte (Eskişehir) / 178	

haşlama köfteler / 179

Abdığör Köftesi (Doğubayazıt / Ağrı) / 179	Beyaz Salçalı Köfte (Aydın) / 180
Bitlis Köftesi (Bitlis) / 181	Çiğer Köftesi (Edirne) / 182
Çimdik Köfte (Malatya) / 182	Domates Soslu Peynir Köftesi (Edirne) / 183
Elmalı Köfte (Malatya) / 184	Göce Körtüsü (Afyonkarahisar) / 185
İçli Köfte (haşlama) (Kahramanmaraş) / 186	

İkbebet (İçli Köfte) (Mardin) / 187 Kırşehir Köftesi (Kırşehir) / 188
Kiftel Leben (Yoğurtlu Köfte) (Siirt) / 189 Kudret Topu (Malatya) / 190
Parmak Köftesi (Bilecik) / 191 Sarmısaklı Köfte (haşlama) (Batman) / 192 Taplama (Diyarbakır) / 193
Taptap (Siirt) / 194 Terbiyeli Sulu Köfte (İstanbul) / 195 Valigülü Köftesi (Kütahya) / 196
Yalancı Köfte (Elazığ) / 197 Yavandan İçli Köfte (Malatya) / 198
Yoğurtlu Köfte (Kahramanmaraş) / 199 Yumru Köfte (Malatya) / 199

fırın köfteler / 200

Anadolu Güveci (İstanbul) / 200 Armut Kebabı (Kilis) / 201
Beyaz Peynirli Ispanak Köftesi (Tekirdağ) / 202 Çiftlik Köftesi (Gaziantep) / 203
Çöpleme (Aydın) / 204 Dalyan Köfte (İstanbul) / 206 Darüzziyafe Köftesi (İstanbul) / 207
Dizme (Mardin) / 208 Düzce Köftesi (Bolu) / 209 Elmalı Kebab (Şanlıurfa) / 210
Fındıklı Köfte (Giresun) / 210 Hanibana (Hendek - Sakarya) / 211
Hasanpaşa Köftesi (İstanbul) / 212 Ispanaklı Balık Köfte (Uzunköprü - Edirne) / 213
Kayseri Köftesi (Kayseri) / 214 Kerpiçli Köfte (Edremit - Balıkesir) / 215
Köfteli Kabak (Sakarya) / 216 Naneli Oruk (Kübbülne) (Antakya - Hatay) / 217
Pastırmalı Köfte (Kayseri) / 218 Patlıcanlı Köfte (fırında) (İstanbul) / 218
Patates Pürelı Köfte (İstanbul) / 219 Rubbeni (Gaziantep) / 220 Rulo Köfte - 1 (İstanbul) / 221
Rulo Köfte - 2 (İstanbul) / 222 Saçma Köfte (Uşak) / 223 Sahil Köfte (Tekirdağ) / 224
Saklı Köfte (Lüleburgaz - Kırklareli) / 225 Saray Köfte (İstanbul) / 226 Sini Köftesi - 1 (Adana) / 227
Sini Köftesi - 2 (İzmir) / 228 Sini Köftesi - 3 (Kilis) / 229 Sini Köftesi - 4 (Sivas) / 229
Soğan Kebabı (Gaziantep) / 230 Süslü Fidoş (Elazığ) / 231 Şiş Köfte (Manisa) / 232
Tas Köfte (İzmir) / 233 Tepsi Kebabı (Antakya - Hatay) / 234 Tepsi Köftesi (İstanbul) / 235
Yalova Köftesi (Yalova) / 236

tencere köfteleri / 237

Analı Kızlı Köfte (Diyarbakır) / 237 Arap Köftesi (Gaziantep) / 238
Arpacık Soğan Köftesi (Ödemiş - İzmir) / 239 Bahçıvan Köftesi (İstanbul) / 240
Balkabağı Köftesi (Edirne) / 241 Beğendili Köfte (Kırklareli) / 242 Beli Bağlı (Diyarbakır) / 243
Bulgur (Yuvarlak Köfte) (Sivas) / 244 Bütün Köfte Yemeği (Safranbolu - Karabük) / 245
Darende Köftesi (Malatya) / 245 Ekşili Kebab (Kilis) / 246 Ekşili Köfte - 1 (Erzincan) / 247
Ekşili Köfte - 2 (Kahramanmaraş) / 248 Ekşili Köfte - 3 (ayva yaprağından) (Malatya) / 249
Ekşili Köfte - 4 (Sivas) / 250 Ekşili Ufak Köfte - 5 (Uşak) / 251 Ekşili Yahni (Kilis) / 252
Eşbabiye Köfte (Elazığ) / 253 Etli Tevek Köftesi (asma yaprağından) (Malatya) / 253
Gındık Köfte (Elazığ) / 254 Güneşli Köfte (Malatya) / 254 Harput Köftesi (Elazığ) / 255

Hırçıklı Lahana Köftesi (Malatya) / 256	Ispanaklı Ekşili Köfte (Malatya) / 257
İlbeyşi (Mersin) / 258	İzmir Köftesi (İzmir) / 259
Kalbur Köftesi (Kütahya) / 260	Kayseri Köftesi (Kayseri) / 261
Kilis Kebabı (Kilis) / 262	Kiraz Yaprağında Ekşili Köfte (Çay - Afyonkarahisar) / 263
Köfte Yahnisi (Kırklareli) / 264	Köfteli Kuru Bamyas (Konya) / 265
Kürt Köftesi (Van) / 266	Lıklıklı Köfte (Şanlıurfa) / 267
Masluka (Şanlıurfa) / 268	Milas Köftesi (Muğla) / 269
Nardanaşı (Diyarbakır) / 270	Pat Köfte (Malatya) / 271
Patlıcanlı Köfte (tencere) (Malatya) / 272	Sahan Köftesi (Tekirdağ) / 273
Salçalı Köfte - 1 (Aydın) / 274	Salçalı Köfte - 2 (İstanbul) / 274
Sarmısaklı Köfte (Adana) / 275	Sarmısaklı Pognik (Basma Köfte) (Adıyaman) / 276
Sebzeli Çiftlik Köftesi (Edirne) / 277	Sıkma Köfte (Malatya) / 278
Sirkeli Köfte (Bayburt) / 278	Sısır Köfte (Yozgat) / 279
Sömelek Köfte (Kahramanmaraş) / 280	Sucukaki Zimimika (Domatesli Biberli Köfte) (İzmir) / 281
Sulu Köfte - 1 (Kars) / 282	Sulu Köfte - 2 (Sivas) / 283
Sulu Yağlı Köfte (Kahramanmaraş) / 284	Tiritli Köfte (Malatya) / 285
Top Top Köfte (Muğla) / 286	Topalak - 1 (Samsun) / 287
Topalak - 2 (Konya) / 288	Trakya Usulü Sulu Köfte (Yalova) / 289
Unut Beni (Gaziantep) / 290	Vişne Kebabı (Gaziantep) / 291
Yanardağ Köftesi (İstanbul) / 292	Yumurtalı Köfte (haşlama) (Adana) / 293

önde gelen köfteciler / 294

yemek tariflerinin illere göre dağılımı / 297

bu kitapta yer almayan köfteler / 305

ölçüler / 306

bu kitabın hazırlanmasında emeği geçenler / 307

kaynakça / 308

önsöz

"Çiğ köftenin acısı
Dilim yaktı sancısı
Nazlanma yar bacısı
İlle de canım çiğ köfte."
Kul Mehmet (Mehmet Anulur)

Şimdi diyeceksiniz ki "Be adam, nereden geldi aklına köfte kitabı yazmak? Başka konu mu bulamadın?" Haklısınız ama ben biraz takıntılı biraz da meraklı biri olmalıyım ki Esin Eden'in *Neler Yedim Neler, Maydanozlu Köfteler* adlı kitabını okurken köfte konusuna taktım.

Yalnızca takılmakla kalmadım, acaba ülkemiz köfte konusunda ne kadar zengin ya da "maydanozsuz köfte olmaz mı?" gibi konuları merak da ettim ama şimdi onu bırakalım.

Köfteye bayılırım. Öylesine bayılırım ki köfteyi düşünürken ağzımın sulandığını hissedirim. İstanbul'daki köfteciler beni tanır. Hepsinde "gelsin" yerim. Gelsin, "Tamam deyinceye kadar hep yarımşar porsiyon gelsin" demek. Böylece köfteleri soğutmadan keyfine vararak yuvarlıyorum. İşte benim köftecilerim: Sultanahmet Köftecisi, Sirkeci'deki Filibe Köftecisi, 4. Levent Sanayi Sitesi'ndeki Hasan Köftecisi, Kırklareli'ndeki Dörtler Köftecisi, Akhisar'daki Hünkâr Köftecisi, Salihli'deki Paşa Odun Köftecisi, Bursa'nın İnegöl kazasındaki Besler Köftecisi, yine Bursa'da, Çiçek ve Rodop Köftecileri, Tekirdağ'da Özcanlar Köftecisi, Keşan'da dörtyol ağzında benzin istasyonundaki Köfteci Niyazi ve Edirne'deki Park Köftecisi.

Daha bitmedi. Bir de tükürük köftecilerim var: Amavutköy'de Ali Baba, Baltalı-

manı'nda Döldül köftecisi, eskiden Bebek sahilinde karavanda hizmet verirken şimdi Arnavutköy'den Akmerkez'e çıkan yokuşa taşınan Köfte Villa.

Köftesi hakikaten çok iyi olan et lokantaları da var. Örneğin Beyti ve Uludağ. Onların köfteleri de başka bir ekol. Herkes Beyti'de dönerle başlayıp sıradan giderken ben köfte ve piyazımı söyler, çalakaşık götürürüm. Uludağ ise Bursa kebabıyla ünlenmiş ama ne gam. Orada da oturur köftemi söylerim.

Dedim ya köfte bende bir takıntıdır. Sokakta yürürken bir üç tekerlekli tükürük köftecisinin kokusunu almayayım, hemen seyirtir, kâğıda bir ekmek arası sardırım. Hele yanında bir de ayran oldu mu, değmeyin keyfime.

Hani "400 küsur çeşit peyniri olan bir ülkeyi nasıl yönetirim?" demiş Charles De Gaulle. Muhtemelen Almanya'da da bir o kadar sosis çeşidi var. İşte, bizdeki köfte konusu da öyle. Herhalde dünyada bizim ülkemizden fazla köfte çeşidi olan ülke yoktur. Bu kitap da zaten bunu ispatlamak için değil mi? Bir kitabı dolduracak köfte çeşidi vardı da bütün bu ülkelerde neden bir tane bile köfte kitabı yok? Salatalar var, ızgaralar, fırın yemekleri, balık yemekleri... Her çeşidi var ama köfte kitabı yok.

Mutfak kültürümüzde çorbalar, mezeler, açma hamurdan yapılmı yemekler, kebaplar, tatlılar, pilavlar, zeytinyağlılar ve etli sebzelerin çeşidinin çok olması gibi köfte de bizde çok bol, hem de çok geniş bir alana yayılmış yöresel özellikleri ve çeşitleriyle.

Köfte mutfak kültürümüzün, şatafattan uzak, sade görünümüyle alçak gönüllü temel direğidir. Köfte sözcüğü bugünkü konuşma dilimiz argosunda da yer alır. İyi niyetli ama biraz bön, alık insan anlamında. Çoğu yatılı okuldan lakabı "köfte" olan nice öğrenci yetişmiştir. Hatta, bazen aşağılamak için de kullanılır köfte sözcüğü. Örneğin, Meclis'in lokantacılık ya da gıda işinden gelmiş yeni üyelerine "köfteci" denir ülkemizde. Yani "sen anlamazsın bu sofistike memleket meselelerinden, git köfteciliğine devam et. Ne arıyorsun buralarda?" anlamındadır.

Günlük yaşantımızda, eskiden iki önemli olayda başrolü oynardı köfte. Biri, hamam sefasıdır, kadınlar hamama gider ve hamamda hep birlikte yemek yerlerdi. Bu hamam nevalesinin olmazsa olmazlarından biri kuru köfte, diğeryse zeytinyağlı yaparak sarmaydı. İkinci olay ise baharın gelmesiyle Hıdırellez için mahallenin bütün ka-

dın ve kızlarının mesire yerlerine gitmeleri idi. Yine bu piknik için kuru köfte ve yaprak sarmalar, tepsi börekleri hazırlanırdı.

Kültürümüzde bir de “nevale” vardır. Yolculuğa çıkarken evde hazırlanan “nevale” verilir yolcuya. Buna çeşitli yörelerde azık da derler. Yolculuk sırasında karın acıktığında atıştırmak için kuru köfte, haşlanmış yumurta, domates, dolma, salatalık, börek ve meyveden birkaçıdır nevale. Kuru köfte, nevalenin olmazsa olmazıdır .

İsveç Kralı XII. Karl, Rus Çarı Deli Petro ile 1709’da yaptığı Poltova Meydan Savaşı’nı kaybedince çareyi sağ kalan yaklaşık bin askeriyle güneye doğru kaçıp Osmanlı’ya sığınmakta bulur. Başlangıçta beş gün kalacağını beyan eden Karl, Osmanlı’nın konuğu olarak tam beş yıl kalmıştır.

Kral XII. Karl ülkesine dönerken bu coğrafyadan kendisinin en çok sevdiği iki yemeğin tarifini de götürmüştür. Bunlardan biri etli lahana dolması, diğeri köftedir.

Kaderin ne garip cilvesidir ki 300 yıl önce İstanbul’dan İsveç’e götürülmüş olan köfte, günümüzde İstanbul’daki Ikea mağazasında Türklere İsveç köftesi olarak satılmaktadır.

Şimdi anladınız mı neden bu köfte kitabını yazdığımı? Biz değerlerimize sahip çıkmazsak el âlem sahip çıkıp bir de bize caka satar hale geliyor.

İşte, ben de yukarıdaki nedenlerin zorlamasıyla oturdum elinizdeki kitabı derledim.

İstedim ki bütün dünya görsün bizdeki köfte zenginliğini. Bu zenginlik kayda geçsin, daha önce yazmış olduğum *Midenin Cilası Çorba*’da olduğu gibi. O kitapta da üç yüzün üzerinde çorba tarifi yer alır.

Tarifleri toparlaması bu defa pek uzun süre almadı. Tariflerin bir bölümünde *Yöresel Mutfagımız* adlı kitabımdan yararlandım. Tariflerin gerisiye değişik illerdeki mutfaklarda çalışmakta olan aşçıbaşılardan geldi. Onlar deneyip göndermişler. Ancak, çapraz kontrol olsun diye birer defa da farklı mutfaklarda, farklı ellerde denendiler. Ortaya elinizdeki kitap çıktı.

Size bir sır vereyim. Bu kitabın asıl zor kısmı, İnegöl, Sultanahmet, Keşan, Tekirdağ ve Akçaabat köfteleri için o tür köfteleri yapan en ünlü kuruluşlarda çalışmış kişileri bulup onların ağzından püf noktaları almak oldu.

Diğer zor kısım aynı adı taşıyan köfte yemeklerinin değişik illerde farklı tariflerle yapılmasıydı. Bu tarifleri 1, 2, 3 diye ayırmalı olarak bulacaksınız.

Bir tarifi üç beş yörede yapılmasıysa ayrı bir zorluk oldu. Örneğin Batırık tarifini, ayrıntılı bir araştırmadan sonra bu kitaba Ermenek Batırığı olarak almaya karar verdim. Göçlerle Mut, Silifke ve Karaman'a da gitmiş ama oralara mal etmedim Batırığı, asıl doğuş yeri olan Ermenek'te bıraktım.

Sonunda bu kitabın bunca kişinin emeğine değdiğine inanıyorum. Umuyorum ki, tariflerden bazılarını uygulayarak yıllardır aradığınız lezzete kavuştuğunuzda hayır duanızı benden esirgemeyeceksiniz.

Afiyetle.

Abdullah Deniz Gürsoy
İstanbul, Ocak 2007

giriş

“Buraya uğrarsan,
Sen tok ben tok.
Uğramazsan,
Sen aç, ben aç.”
Edremit'te bir köfteci
camekânındaki yazı.

Benim köfteye aşkım, çocukken Tom Braks okuyarak gelişti. Çizgi roman kahramanı Tom Braks'ın iki arkadaşı vardı, Tonton ve Baron. Tonton, köfte yemek konusunu âdeta bir saplantı haline getirmişti. Kızdığına ya da köşeye sıkıştığına, “Hay bin kokmuş köfte” ya da “Dünyadaki bütün köfteler aşkına” gibi sözler sarfederd. O, bu sözlerini bir macerada beş kez tekrar ettiğinde karnım acıkır ve canım köfte isterdi. Annem ekmek arası kuru köfteleriyle imdadıma yetişirdi.

Köftenin yemek kültürü tarihimizde oldukça eski bir yeri var. On beşinci yüzyılda yazılmış olan Ahmed Cavid'in *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ* adlı mutfak sözlüğünde “küfte” (köfte) maddesinde şöyle yazıyor: “*Kûfte: Dövülmüş, ezilmiş demektir. Köfter dedikleri kebaba da denir. Ondandır yuvarlak yuvarlak yapıp bazı sade ve bazı köfteli çorba ve ekşili yahni gibi yemek içinde pişirip yerler.*”

Köfte sözcüğü Türkçe'ye Farsça'dan girmiştir. Köfte, Farsça'da dövülmüş, ezilmiş anlamındadır. *Kufteh* ise Farsça'da içinde sebze ya da yumurta bulunan, dış yüzeyi etle kaplanmış yemekler için kullanılırken bizde zırhla (satırla) kıyılmış etten yapılan her çeşit yemek için kullanıla gelmiş. Yine Farsça *kûftehâr*, sözcüğü yani “köfte yiyen”i Türkçe'de “köftehor” olarak kullanırız.

Bektaşî erenlerden biri bir şişe rakıyı cübbesinin altında gizleyerek gidiyormuş. Yolda yeniçeri ağasına rastlamış. Ağa şüphelenerek sormuş: “Cübbenin altında ne var?”

“Şişe var!”

“Şişenin içinde ne var?”

“İyi su var!”

“Ver bakayım şişeyi!”

Bektaşî şişeyi uzatırken, “Rakı ol ya mübarek” demiş.

Ağa gülerek, “Köftehor” demiş. “Suyu rakı yapmak marifet değil. Şurada bir yangın var, bir türlü söndüremiyorlar. Git de bir nefes et sönsün.”

“Yoo” demiş Bektaşî. “Ateşe biz karışmayız, ona rüfailer karışır!”

“Her çeşit” köfte demişken, genel bir bakış atmak yerine, kategorilerine göre ayırım yapalım.

Çorba köftelerimiz: Tutmaç, Yuvalama, Ekşili köfte, Analıkızlı...

Sebze köftelerimiz: İspanaklı köfte, Pırasa köftesi, Lahana köftesi...

Bakliyat köftelerimiz: Mercimek köftesi, Nohut köftesi...

Meyveli köftelerimiz: Ayva köftesi, Elmalı köfte...

Tahıllı köftelerimiz: Çiğ köfte, İçli köfte, Kadınbudu...

Yumurtalı köftelerimiz: Dalyan köfte...

Elbette kırmızı et, sakatat, tavuk ve balıktan köftelerimiz de var... Çeşitleri saymakla bitmez.

Gaziantep’li ozan Rakkuş Bacı’nın dizelerinde yer aldığı gibi uzar da gider.

“Mercimekli köfte de çiğ kardeşi aratmaz

Topaçlı köfte de var çarşıda kimse satmaz

Yağlı köfte demirbaş her zaman yapmak mümkün

Erkek yolsuz kalırsa evde niza yaratmaz

*Ufak köfte bulgurla aynı mihval yapılır
Analı kızlı olur anası kıymalıdır
Isırınca vıcık edip yağ çenenden aksa da
Eşkili suyundan da oooh çekip tadılır*

*İçli köfte yapma da vardır büyük listede
Fıstık cevizle dolar yalnız sen iste de
Tavadan çıkar çıkmaz üfürerek yemeli
En mübarek zevk alır pişse de pişmese de.”*

Köfteler adlarını bazen de pişirme usullerine göre alır. Örneğin sulu, yoğurtlu, terbiye-
li, salçalı köfte gibi. Köfteleri, pişirmek için kullandığımız alet ya da kaba göre de ad-
landırırız: Izgara, fırın, tava, sini, sahan köftesi gibi.

Bazı yörelerimizde de sarma içi, mercimekli köfte ya da kısır topak yapıp bir ma-
rul, kıvırcık ya da asma yaprağı üstüne konularak yenir. Bu yeme biçimiyle onlar da
köfte kategorisine dahil olur.

Bir hayvanın karkasından alınan parça etleri kebab ve yahni yemekleri yaptıktan
sonra geriye kalan ve parça et niteliğinde olmayan, özellikle döş etleri nasıl değeren-
dirilecek? Köfteler ve sucukların ortaya çıkış nedeni bu olmalı.

Bir başka nedeni ise, eti yumuşatarak dişlere kolaylık sağlamak olabilir. Ağıza yumu-
şak geldiğinden olsa gerek köfte daha ziyade çocukların bayıldığı bir yiyecek değil mi?

Anadolu’da ve özellikle Güneydoğu bölgesinde hayvan kesilir ve sıcaklığına ye-
nir. Et bekletilmez. Bekletilirse yumuşar. Ancak, taze et sert olur. Halk, eti sıcak ik-
limde kokutmadan taze, sert ama sağlığı tehdit etmeyecek biçimde yemeyi tercih et-
miş olmalı. Hatta bizde “kayış gibi et” deymi de buradan gelir. İşte, muhtemelen özel-
likle o bölgelerde kıymaya ve dolayısıyla kıymalı kebablara (şiş köfte) düşkünlüğün
nedeni bu olsa gerek. Taze etin sertliği, dövülerek, çift bıçakla doğranarak, zırhtan ge-
çirilerek ya da zamanımızda kıyma makinesinden geçirilerek giderilmekte, böylelikle
ağızda çiğnenirken, çene ve dişler de zorlanmamaktadır.

Önce çiğ köftenin Urfa'daki söylencesini hatırlayalım: Şehrin hâkimi Nemrut, ateş yakmayı yasaklamış. Var olan bütün odunları Hz. İbrahim'i yakmak için kullanacakmış. Herkes akşam hazırlığını ona göre yapmış. O sıra avda olan ve olup bitenden haberi olmayan bir adamcağız eve vurduğu ceylanla dönmüş. Karnı aç, ateş yakmak yasak. O da oturmuş, çiğ köfteyi keşfetmiş!

Urfa'da çiğ köfte günlük hayatın o kadar vazgeçilmez bir parçası ve sıra gecelerinin temel gıdası olmuş ki o yörede çiğ köfte için bir deyiş oluşmuştur: *"Tok karnına dokuz topak köfte."*

Rakkuş Bacı'nın yemek destanında söylediği gibi:

*"Çiğ köfte simit ister et ister yumruk ister
Nazlıdır hem gelmez daima buyruk ister
Sıkım sıkım yemeli tok karna dokuz topak
Ayran yoksa yanında domates, koruk ister."*

Kebapçı Hamdi (Arpacı) Güneydoğu'da kebabın tarihini 16. yüzyılda Dicle ve Fırat ırmakları üzerinde yer alan tersanelere bağlar. Bu tersanelerden biri Birecik'tedir. Ustalar tersane için Halep'ten gelmişler. Gelirken aşçıları da getirmişler. Haftanın belli günlerinde bu aşçılar tersanede kebab yaparlarmış. Tabii bu ustaların yanında çalışan Birecikli çıraklar işi onlardan kapmış ve zamanla Birecik'te kebab dükkânları açılmaya başlamış. Urfa halkı acı yemediği için acısız bu kebaba Urfa kebabı adını vermişler. Acılısına da Birecik kebabı demişler.

Birecik'in sözü edilen tersaneleri ve nehir üzeri ticaret merkezi hüviyeti 19. yüzyılda Bağdat demiryolunun devreye girmesiyle son bulmuş. Birinci Dünya Savaşı koşulları ise Birecik'te ticaretin daha çok daralmasına yol açmış. Sonunda birçok Birecikli kebabçı Adana'ya göç etmek zorunda kalmış. İşte, Adana'da kebab kültürünü başlatanların göçle gelen bu kebabçılar olduğu söylenir.

Köfte yalnızca Güneydoğu'ya mı özgü? Hayır, yurdumuzun hemen her yöresinde, yemek kültürümüzde yer almakta köfte. Bakın, Karadeniz uşağının döktüğü dörtlüğe. "Kofıları" dediği bizim "köfte".

*“Yedim kabak mancası
Yüreğim bulanıyı
Lahana kofıları
Karnımda dolanıyı”*

Orta Asya'da eti kıyarak, özellikle hamura katarak mantı, pide, börek olarak yeme tarzı daha çok yerleşik kültürün başvurduğu bir usuldü. Eti bıçakla amacına göre ince ya da kalın, iri ya da küçük parçalara ayırma, eski deyişle “dilme” işine hemen bütün Türk toplulukları “kıyma” diyordu. On beşinci yüzyılda yazıya geçirildiği kabul edilen Dede Korkut Kitabı'nda geçen “kıyma kıyma etinden çekin, kara kavurma pişirip kırk bağ kızına iletin” cümlesi kıymanın Oğuzlarca bilindiğinin bir kanıtıdır.

Burhan Oğuz da, Türklerin Orta Asya'daki yaşantılarında, eti köfte biçiminde tüketmediklerini, ancak eti zırhtan geçirerek kıyma yaptıklarını ve bu kıymayı yalnızca Tutmaç yemeği yapmak için kullandıklarını öne sürer. Eti, köfte yaparak şişe geçirip ızgara yapma usulününse aynı dönemlerde İran'a özgü bir kültür olduğunu kaydeder.

Kültürümüzün en eski yemeklerinden biri olan, bazılarına göre yoğurtlu bir çeşit çorba ya da sulu mantı, bana göre ise sulu köfte olan Tutmaç'ın otantik tarifi ise şöyledir:

TUTMAÇ

Yarım kilo koyun eti (boyun üstü ve çevresi)	1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı bulgur	1 çay bardağı nohut
1 bardak kepekli un	Yarım kilo ıspanak
4 bulyon (et suyu tableti)	Yarım kilo süzme yoğurt
10 kuru erik	2 yumurta
Tutmaç çöpleri için:	200 gr kıyma
2 yufka	Tereyağ

Eti bir mermer üzerine koyarak tahta bir tokmakla iyice dövün. Sinirleri ayıklanabilir hale gelince ayıklayarak atın. (Uğraşmak istemiyorsanız et yerine kasaptan hazır kıyma alabilirsiniz). Eti bulgurla iyice yoğurarak ufak köftelikler hazırlayın ve una bulayarak bir kapta bekletin.

Bir tencereye sekiz bardak su koyun, iki bulyon atın ve kaynatarak et suyu hazırlayın. Bu suya on kuru erik, pirinç ve nohut ilave edin. Yarım saat kaynattıktan sonra içine köfteleri ve yıkanmış, ince doğranmış ıspanakları katın. On dakika daha kaynatın. Sonra ılık suyla çırpıtığınız yoğurdu ve bir kaşık su ekleyerek sulandırdığınız iki çırpılmış yumurtayı tencereye dökün. Bırakın bir taşım kaynasın. Sonra tutmaç çöplerini ilave ederek ateşi söndürün. Tutmacınız hazırdır.

Tutmaç çöplerini hazırlamak için hazır yufkayı baklava biçiminde kesin. Bu parçaların ortasına birer çimdik dövülmüş et koyun ve köşeleri kapayın. Bir tavada tereyağı kızdırın. Hazırladığınız mantıya benzer bohçaları yağda hafifçe renk alıncaya kadar çevirin. İşte, size tutmaç çöpü. Ancak, kolayına kaçmak isterseniz tutmaç çöpleri yerine hazır mantı ya da yalnızca 100 gr erişte kullanabilirsiniz.

Köfte, Osmanlı mutfağında 14. yüzyıldan itibaren görülmeye başlanmış. Şirvani *Kitâ-bü't Tabîh* adlı eserinde köfteden söz eder ve mideye iyi geldiğini yazar. Aynı yazara ait olduğu bilinen ama asıl adı bilinmeyen, 15. yüzyıl *Osmanlı Mutfakı* adıyla yayınlanmış olan tıp kitabında ise köftenin yüzü güzelleştirdiğini, meniye artırdığını, belden ve mideden balgamı attığını, kolay sindirildiğini de ekler. Şirvani yalnızca kuru köfte tarifini vermekle de kalmıyor. Kitapta pek çok sulu, nohutlu et yemeğine, parça etin yarısına küçük köfteler de katıyor. Şirvani, II. Murad'ın hekimi olduğuna göre bu kitap 15. yüzyılın ilk yarısında yazılmış olmalı.

Bölümün başında bahsetmiş olduğum Ahmed Cavid'in kitabının da aynı yüzyılda yazılmış olduğuna dikkatinizi çekerim.

Sultan II. Bayezid tarafından çıkarılmış olan 1502 yılına ait *Kanunname-i İhtisab-ı Bursa* adlı belgede yahni, çorba, tava biryani, asma koyun biryani, küfe kebabı, tandır kebabı, şiş kebabı bulunmasına rağmen, listede köfteye rastlanmaz. (Eğer “küfte” yerine “küfe” yanlışlıkla yazılmışsa sözümü geri alabilirim).

Oysa, 1539 yılında yapılan bir şenlikte hünkârın sofrasında “has çörek ile köfte” sunuluyor. Bu, belki de ekmek arası köftenin ilk örneğidir. Aynı dönemde saray kayıtlarından, köfteli pirinç çorbası, köfte kebabı ve aya köftesinin sarayda yapılan yemekler arasında olduğunu anlıyoruz.

Reşat Ekrem Koçu, *Tarihimizde Garip Vakalar* adlı kitabında Sultan İbrahim zamanında, 1640 yılında tanzim edilmiş bir narh defterinden yola çıkarak çarşı aşçılarında halis koyun etinden köftenin (*kâfte*) on dirheminin 1 akçeye satıldığını aktarır. On dirhem yaklaşık 56 gram yapar. Aynı narh defterinde 480 gramlık bir ekmeğin de 1 akçe olduğu not edilirse, köftenin fiyatının bugünkünden hayli ucuz olduğu anlaşılabilir.

1844'te yayımlanmış olan *Melceü't-Tabbahin* adlı kitabında Mehmet Kamil, köfte tariflerini, üçüncü kısımda yahniler bölümünün son tarifleri olarak koymuştur. Otuz bir çeşit olarak belirtilen yahnilerin, yedisi köfte, dördüye mücver tarifidir. Bazıları mücveri köfte başlığı altına yakıştırmayıp sebzeli omlet olarak sebze yemekleri ya da yumurtalı yemekler kategorisine alsalar da üstatlar sanki “inadım inat” dercesine mücveri köfte başlığı altında sunarlar.

Bu coğrafyada mücver kültürü 15. yüzyılın sonlarında Osmanlı'ya, İspanya ve Portekiz'den gelen Sefarad Musevileri, İstanbul, Bursa, İzmir ve Selanik'e yerleşinceye kadar yoktu. Mücver, Avrupa'nın taa batısından en doğusuna onlarla birlikte geldi. *Kucanas de kalavasa* bu coğrafyada mücver olmuş. *Albondigas de apyo* oluvermiş "kereviz köftesi", *albondigas de berencena* ise patlıcan köftesi.

1864 yılında Londra'da basılmış olan Türcü Efendi'nin *A Manual of Turkish Cookery* adlı kitabında Mehmet Kamil'in tarifleri yer almış olmakla birlikte Türcü Efendi köfte ve mücver tariflerini yahnilerin arasından çıkarıp ayırarak, "Çeşitli Köfteler" adı altında oluşturduğu yeni bölüme koymuştur. Bu bölümde kebab köfte, susuz köfte, maydanozlu köfte, terbiyeli köfte, kimyonlu köfte ve dört değişik mücver tarifi yer alır.

1856-57 yıllarında yazıldığı bilinen Ali Eşref Dede'nin *Yemek Risalesi*'nde ise Kuru Köfte, Çubuk Ezmesi, Kıyma Büryani, Arefe Köftesi tarifleri bulunmaktadır. Bunlardan Çubuk Ezmesi (Mücver-i Çevgâni) tarifini hemen aktarıyorum:

MÜCVER-I ÇEVGÂNI (çubuk ezmesi)

Semiz koyun etinden gayet ince kıyıp bulgur gibi ola. Sonra beş on yumurta kırıp biraz mi'denos (maydanoz) ve cüz-î tuz ve büber katıp cümlesin kıymaya karıştırıp yoğurup mecz oluna (karışa) sonra mahsus göz göze tâbede (özel bölümlü tavada) kızgın yağda tabh ve eki oluna (pişirilerek yenile).

Mahmut Nedim Bin Tosun Aşçıbaşı adlı kitabını 1898 yılında bitirdiğini eserine kaydetmiştir. Bu kitapta Kuru Köfte, Maydanozlu Köfte, Terbiyeli Ekşi Köfte, Kimyonlu Köfte, Kadınbudu ve Mücver tariflerinin yanı sıra Bitlis Köftesi ya da Harput Köftesi de denilen İçli Köfte tarifini de verir. Bir de Lor Köftesi vardır bu kitapta ve Cezayir'e atfedilir.

Son olarak da buradan bir sıçrayışta Cumhuriyet'in ilk yıllarına geldim. 1934 yılına ait Sirkeci Ankara Caddesi'ndeki Yeni Merkez Lokantası yemek listesinde o zamanın beğenilen köfteleri olarak şunlar yer almakta: İzmir Köftesi, Yumurtalı Alarus, Ek-

şili Köfte, Kadınbuğu Köfte, Çayır Köftesi, İstanbula Köftesi, Sucuk Köftesi ve Furun Köftesi.

Adam suratı pek asık olan arkadaşıyla yolda karşılaşınca sorar: "Ne bu asık surat yahu? Dur, sana bir fıkra anlatayım da gül biraz... Söyle bakalım, aç karnına kaç köfte yiyebilirsin?"

"Dört tane."

"Yuttun işte" diye güler diğeri. "Çünkü daha ilk köfteyi yer yemez karnın aç olmayacak ki. Nasıl, aldattım seni!"

Arkadaşı neşeyle eve döner. Karısını çağırıp aynı soruyu sorar. Kadıncağız düşünür, "Üç tane yerim" diye cevap verir.

Kocasının suratı yine asılır. "Yazık" diye homurdanır. "Dört tane deseydin, çok komik bir şey söyleyecektim sana."

Osmanlı zamanında ordu sefere çıkacağı zaman, Batı'ya ise Davutpaşa düzlüğünde, Doğu'ya gidecekse Üsküdar sırtlarında toplanırdı. Oğullarını sefere gönderen aileler günlerce buralara yığılır, uzaktan gelenler derme çatma çadırlarda günlerce oğul hasretine perişan olurlardı. Tabii bu aileler ancak birkaç gün yetecek kadar azığı beraberlerinde getirebildiklerinden ve ordunun toparlanması hep uzadığından yiyecekleri tükenirdi. İşte, ordu hareket edene kadar bu çadırların etrafında büyük bir seyyar satıcılar ordusu görev yapardı.

Bu esnafın çoğu köfteci esnafıydı. Kokoreççiler ikinciliği, ciğerciler üçüncülüğü kopardı. Derler ki Marmara bölgesindeki aşırı köfte sevgisi taa o zamanlardan kalma bir alışkanlıktır.

Et, Osmanlı'nın varlıklı dönemlerinde önce yalnızca dövülerek, satırla ya da zırhla çekilerek macun haline getirilirdi. Bunun, yaşayan örneği şu anda Keşan'da Satır Eti olarak adlandırılan köftedir.

Uşak'ta da etin dövülerek yapıldığı Ebem Köftesi vardır. Etin kıyıldıktan sonra dövülmesi ve ekmek yerine un eklenmesiyle hazırlanan Ebem Köftesi, adını yapan kişi-

den almış. Çünkü, eskiden dövme işini evin büyükannesi ya da nineleri yaparmış. Ebem Köftesi hem bayramların gözde ikramı hem de eski Ramazanların sahur yemeğiymiş.

Eti döverek köfte yapma usulü bir de Doğubeyazıt'ta var. Abdigör Köftesi diyorlar bu köfteye. Tarifini bu kitapta bulacaksınız ama ben burada bu köftenin ilginç öyküsünü Güngör Uras'tan nakledeceğim.

Abdigör Köftesi adını Doğubeyazıt'taki İsak Paşa Sarayı inşaatını tamamlayan kişiden almış. İsak Paşa'nın Kör Apti Paşa adlı dedesi midesi rahatsız olduğundan et yiyemezmiş. Aşçılar, Kör Apti Paşa'nın midesini üzmeyecek biçimde dana etini bir taşın üzerine koyup tahta tokmakla döverek yumuşatıp bir köfte yemeği yaratmışlar. İşte, bu köftenin adı böylece "Abdigör Köftesi olmuş."

Anlaşılan, Osmanlı refahını kaybettiği dönemde bu dövülen ya da kıyılan etin içine önce ekmek sonra da başka tahıl maddeleri eklenir. Et fiyatları arttıkça, halk yoksullaştıkça katkı maddeleri giderek fazlalaşır. Katkı maddesi fazlalaştığı oranda içine koyulan baharat da giderek artırılacaktır.

Bir de ekşili köftemiz vardır. Kimi zaman çorba, kimi zaman ana yemek olur. Güneydoğu Anadolu'da söz birliği etmişcesine nohut ve köftelik ince bulgurdan yapılır. Adana'ya yakın yörelerde Analıkızlı denir. Aynı çorba aynı adla, yani ekşili köfte olarak Malatya'da pişirilir. Ancak, bu defa içinde yeşil mercimek, ispanak ve yarma vardır. Sivas'ta ispanağın yerini madımak alır. Muğla civarına gelince, aynı adlı yemek tarifi yalnızca kıymadan yapılan top köfte ve nohuttan oluşur.

Bana göre köfte fakir yemeği. Et almaya bütçesi yetmeyen orta halli ve fakir halk kesimi evdeki bol nüfusa yetsin diye eti kıyma haline getirip içine ekmek, bulgur ve benzerlerini ekleyerek çoğaltıyor.

Çok fakir olanlarsa bırakın eti, köfteyi bile yiyemiyor.

Salâh Bırsel züğürtlük günlerinde Behçet Necatigil, Oktay Verel, Naim Tıralı, Fazıl Hüsnü Dağlarca ile Melek Sineması'nın karşısındaki bir lokantaya gidip "Atom Köftesi" yediklerini anlatır. Atom Köftesi kaz yumurtası büyüklüğünde, yağda kızartılmıştır ve ucuz mu ucuzdur.

Bakın, Dursun Akçam *Ölü Ekmeği* adlı romanında bu fakirlik halini bilmeyenlere nasıl da dokunaklı aktarıyor:

Haydo: “Acep haşıl, bulgur çorbası, püsrük aşı yiyer mi şehir milleti?”

Şero: “Yemezler oğlum. Şehir milleti köylünün un çorbasına, haşılına, püsrük aşına tenezzül etmez.”

“En birinci köfteleri vardır ki, vardır.”

“Köfte nasıl olur, heç gordüz mü?”

Haydo: “Ben gördüm. Bildir (geçen yıl) Hoçkar köyüne halam gile gitmiştim. Halam bize köfte yaptı. Öyle tatlıydı ki!..”

Şero: “Şehir yemeği tatlı olur!”

Sona: “Neden yaparlar köyfeyi acep?”

Şero: “Şehir yemeği yahu, bilmez misin? Her şeyden yapılır.”

Haydo: “Etten...”

Şero sözü aldı: “Etten yapılır, etten, neden yapılacak!”

Fakirin sofrasında zengin yemeği olmuştur köfte. Bakın, Fatma Bilge Narin, “Anne-min Elleri” adlı kısa öyküsünde nasıl dile getirmiş fakirlikle geçen çocukluğunun köfte anılarını:

“(Annem) Kendi elleriyle hazırladığı tarhana çorbasını koydu önüme. Kokusu burcu burcu, tadı enfes ... Öyleydi ya, okuldaki çocukların söylediği hamburgerden yemek istiyordu canım. Bir tanesi ‘Bildğin köfte ekme’ diyordu; öteki ‘Olur mu hiç! Ona sos koyuyorlar’ diye itiraz ediyordu. Ben hiç hamburger yememiştim... Ama annem, ayda bir kez, ölen babamdan kalan üç kuruşluk maaşı aldığımda, köfte pişirirdi.”

Gezegенimizin en yaygın fast food zinciri ne satıyor? Tabii ki köfte. Adına burger denilince, şehirleşmiş, asilleşmiş mi acaba bizim gariban köfte?

Evet, Batı'da zengin yemeği olarak da sunulmakta "burgerleştirilmiş" köfte.

Köfte deyip de geçmeyin!

Köfte kişi başına milli gelir hesaplarının yapılmasında bile önemli rol alıyor. *The Economist* adlı ünlü iş dünyası dergisi her yıl "Big Mac Döviz Kuru Endeksi" yayımlar. Çeşitli ülkelerdeki bu tür hamburgerin fiyatı üzerinden hesap yapılır. Sonunda da ülkelerin kişi başına geliri enflasyondan arındırılmış olarak kişi başına "kaç köfte?" olarak ortaya çıkarılır. Örneğin, Türkiye'nin 2005 milli geliri kişi başına 1530 adet Big Mac.

Köftenin kralı, New York'da "Bistro Moderne" adlı restoranda aşçıbaşı Daniel Bolud tarafından yapılıyor. Adı: "Burger Royale", yani "Kral Köfte".

Yuvarlak hamburger ekmeğinin içine 250 gr sığır-koyun etinden yapılmış köfte koyuyorlar. Üstüne parmasan peyniri, ince kıyılmış soğan dilimleri, yer mantarı, kaz ciğeri ezmesi, kırmızı soğan, biraz taze domates biraz da kurutulmuş domates dilimleri, yaban turpu, hindiba, biraz marine edilmiş kaburga sıyrığı et, birkaç parça ızgara kaba parçaları ve hardal ilave ediyorlar. Fiyatı 50 dolar.

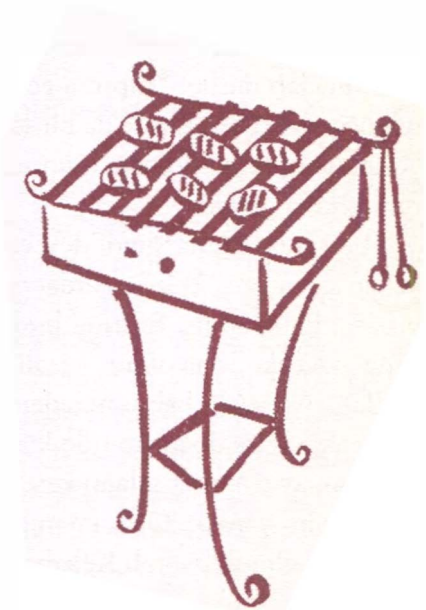
Dünyanın en büyük hamburgeri ise 2007 yılında ABD'nin Pennsylvania eyaletindeki "Denny's Beer Barrel Pub" adlı birahane de üretildi. Bu hamburger 55,79 kg ağırlığı ile Guinness rekorlar kitabına girdi. Bu dev hamburger fiyatıyla da rekor kırdı. "Kaç para mı?" 379 Amerikan doları.

Hamburgerin tarihçesi 1800'lü yılların sonuna uzanıyor. Hamburg'dan Baltık Denizi'ne sefere çıkan Alman gemiciler dönüşte Rus limanlarından aldıkları kıyılmış sığır etlerini soğan ve yeşil salata yapraklarıyla takviye edip sandviç yapmışlar, adını da *Frikadelle* koymuşlar. Hamburger adı da Hamburg limanından geliyor. On sekizinci yüzyıl sonlarında Hamburg-New York limanları arasında gidip gelen gemiciler sayesinde hamburger yeni dünyaya adım atar. Gemicilere hizmet veren lokantalarda "Hamburg bifteği" (*Hamburger steak*) adıyla satılmaya başlanır.

Alman göçmenleri sığırdan kıyma çekip açık hava tezgâhlarında köfte-ekmekli bu sandviçi "hamburger" adıyla ilk kez Amerika'da 1904 St. Louis Fuarı'nda satışa çıkarmışlar. İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra hamburger McDonald's, Burger King, Wendy's gibi lokanta zincirleriyle Amerikalıların baş yemeği haline gelmiş.

Köftenin bu denli yaygın olarak insanoğlunun damağına hitabetmesinin hikmeti belki de aşçıbaşı Aydın Yılmaz'ın aşağıdaki sözlerinde gizlidir:

“Izgarada pişirdiğiniz köftenin lezzetine doyum olmaz. Bonfileyi aynı şekilde pişirseniz aynı lezzeti alamazsınız. Ona, mutlaka sos hazırlamanız gerekir. Köftede birçok lezzet harmanlanmış, çok özel bir tat haline gelmiştir.”



değişik yöreler, farklı köfteler, köfteciler

*Köfteyi hoştur tutmaca
Nazik gelir ol yutmaca
Tardenk ile yoğurtluca
Ya Hacı Bektaş Veli.
Korkusuz Abdal*

Kıbrıs'a ilk kez 1980 yılında balayı için gitmiştim. Kıbrıslı sınıf arkadaşım rahmetli Kemal Hazım bizi Gime'den aldı ve gazete, dergi bayiliği yaptığı Lefkoşa'ya doğru yola çıkmadan durdu: "Kıprız'a gelip de şeftali kebabı yemeden gitmek olur mu?" diyerek öğle vakti bizi Gime'de bir lokantaya davet etti. Şeftali kebabı masaya geldiğinde yüzümü ekşiterek köfteleye uzun uzun baktım. Kemal, şaşkınlığımı görünce hemen durumunu izaha başladı.

"Be gardaccığım, şimdi deyceng ki haçana bunun şeftalisi nere? Sen bunu şeftalili kebab sanardıng. Yok be gardaccım, şeftalisi yok bunun. Bu göfteyi Gıbrırızda Ali diye bir aşçı buluvermiş. Biliring bizde biraz İngilizlik bulaşık, adam aşçı ya, Şef Ali deyceng gidecek. Sona olmuş şeftali."

İlahi Aşçı Ali, bakın nereden nereye! Aşçı Ali kıymayı, soğanı ve maydanozu ince bıçakla iyice doğrayıp rulo köfte haline getirmiş. Sonra etrafını kuzu gömlek yağlarıyla kaplayıp Macar salamı keser gibi yuvarlak doğradığı köfteleri ızgaraya koyup "Şef Ali kebabı" yapmış. Gel zaman git zaman "Şef Ali" Kıbrıs aksanına uygun bir harf eklemesiyle olmuş "Şeftali Kebabı".

Adam garsonu çağırıp hiddetle çıkışır: “Nedir bu rezalet? Dün akşam yine bu lokantada yedim. Ama getirdiğiniz porsiyon köfte bunun iki katı idi. Bugün porsiyonu iyice küçültmüşsünüz.”

“Affedersiniz ama dün nerede oturmuştunuz?”

“Şurada, hemen cam kenarında.”

Garson güler: “O zaman haklısınız efendim. Cam kenarında oturan müşterilerimize dışarıya karşı reklam olsun diye çift porsiyon köfte veriyoruz da...”

Sultanahmet köftesini, Tarihi Sultanahmet Köftecisi meşhur etmiştir. Bu kuruluşTürkistan asıllı Mehmet Seracettin Tezçakın tarafından 1914-15 yıllarında kurulmuştur ve şu anda ikinci kuşak yönetmektedir.

Sultanahmet köftesinde kıyma, soğan, ekmek ve tuzdan başka hiçbir şey yoktur. Kıyma ise dananın üst kısmının tamamının kemikleri ayrıldıktan sonra kalan et ve yağ kısımlarının olduğu gibi makineden geçirilmesiyle yapılıyor.

İstanbul'un bir başka köfte cenneti de Tuzla. Tuzla'nın en eski köftecisi de 1953'de kurulmuş olan “Meraklı Köfteci”. Burada köfte, közlenmiş domates, biber ve piyaz doğranmış soğanla birlikte veriliyor.

İnegöl köftesinin Balkanlar'dan göç eden Türkler tarafından yapıldığı sanılıyor. İnegöl'de şu anda bu tür köfteyi ilk kez Bulgaristan'dan gelen bir kişinin, 1893 yılında başlattığı söyleniyor. 1903 yılında şehirlerarası yollarda motorlu taşımacılığın başlamasıyla Bursa, Eskişehir, Ankara yolcuları için yolluk olarak köfte satışı ekmek arası olarak sürüm kazanmış ve meşhur olmuş. Şu anda İnegöl'ün ilk köftecisinin torunu Mustafa Besler, işini oğlu Mesut Besler'e devretmiş. Yani artık dördüncü nesil ızgaranın başında. İnegöl köftesi dana etine az kuzu eti karıştırılarak yapılıyor ve közlenmiş domates ve yeşil sivri biberle birlikte servis yapılıyor. Baharat hemen hemen hiç kullanılmıyor.

Tekirdağ köftesinin ise 1920'li yıllarda Selanik'ten göç edenler tarafından yöreye getirildiği sanılıyor. Tekirdağ'ın Hayrabolu ilçesinde önce kebab olarak satılmaya başlayan bu köfte sonraları il merkezine taşınıyor. Tekirdağ köftesi de yalnızca dana etinden yapılıyor. Sunulurken yanına biber salçası koyulması da âdetten.

Makedonya'nın Prilep köyünden göç edip Akhisar'a yerleşen Ramiz ve Rasim adlı iki kardeşin 1928'de kurduğu bir işletmedir "Köfteci Ramiz". Akhisarlı Ramiz'in köftesi yalnızca dana kıyması, soğan ve tuzla yapılır. İçinde başka bir şey yoktur. Sunulurken ıslatılmış Akhisar pidesinin üzerine yerleştirilir, közlenmiş biber ve sıcak domatesle birlikte servise sunulur.

Tire köftesi görünüm bakımından hepsinden farklıdır, çünkü uzun ince ızgara şişlere geçirilerek pişiriliyor. Pişince lastik gibi oluyor. Herhalde meşe ve erguvan ağaçlarının dallarıyla yakılmış ızgaralarda pişirildiğinden olmalı. Köftelerin üzerine domates sosu koyularak servise sunuluyor. Ayrıca yanında tereyağda çevrilerek kızartılmış ekmekler veriliyor.

Manisa'da da pide üzerine incecik çekiveriyorlar köfteyi ve öyle sunuyorlar.

Salihli'de odun köfte diyorlar ve köfteler meşe odunu ateşinde pişiyor. Köfteleri yerken hafif bir is kokusu alıyorsunuz. Filibe'den göç eden birinin başlattığı söyleniyor bu köfteyi. Kıymaya baharat koyulmaksızın biraz un katılarak yapılıyor.

Görülüyor ki bizdeki ızgara köftecilerin çoğu Balkanlardan gelen göçmen aileler. Onun için ben de gittim Bosna Hersek'in Travnik kasabasına. Travnik, *Drina Köprüsü* romanının Nobel ödüllü yazarı Ivo Andrić'in köyü. Orada Ludvina Cafe'ye oturdum. Adının Ludvina olduğuna bakmayın siz. "Lütfü'nün Kafesi" orası. Orada "cevap" siparişi veriyorsunuz ve önünüze yarım pide arasında ızgara köfte ve yanında piyaz doğranmış soğan tabağı getiriyorlar. Köfteye "cevap" diyor oradakiler. Nefis bir köfte. Ama orada yediğim en lezzetli köfte Saraybosna'da, Başçarşı'daki tarihi köfteciydi. Biz yine dönelim ülkemize.

Bursa'da 1963 yılında kurulmuş olan Çiçek Izgara, köfteyi hiçbir baharat kullanmadan hazırlıyor.

Akçaabat köftesinde sarmısak var. Yanında közlenmiş biber ve piyaz doğranmış soğanla birlikte servis ediliyor.

Erzincanlı ozan Alaaddin Sağ köftenin yanına soğanın çok güzel yakıştığını şöyle nakşetmiş dizelerine:

*“Köfteye yahuşur soğanın özü
Erişte çorbası doyurmaz bizi
Hele Hamur günü güveç lövlezi
Yemiyen mi yoksa ben mi deliyem.”*

Adapazarı ıslama köftenin geçmişi 1912’ye kadar dayanır. Aslen Boşnak olan ve Yugoslavya’dan göç etmiş olan Köfteci Mustafa’nın ailesi kurmuştur.

Antalya’da 7 Mehmet Restoranı’nın köftesinin yanı sıra tahinli piyazı da meşhurdur.

Keşan’da ise köfte satırla inceltilmiş incecik bir et. Dağılmaması için çift taraflı tel ızgara arasına serilerek mangalda pişiriliyor.

Bu arada ızgara deyince aklıma geliverdi birden. Izgara, Türkçe’ye Grekçe’den gelmiştir. Oraya da Asur dilindeki “sıgaruv”dan geçtiği iddia edilir. Osmanlı, uzunca bir süre ızgaraya “köfte demiri” demiştir.

Eskişehir’in “tükürük köftesi” denilen cızbiz köftecilerini unutmayalım. Tükürük köfteleri insanı sokakta o olağanüstü iştah açan özel kokusuyla tutsak alır ve kendine çeker.

Sokakta satılan cızbiz köftelerinin günlük hayatımızdaki yeri Hüseyin Rahmi Gürpınar’ın *Şiştsevdî* romanında mis gibi iştah açıcı köfte kokuları eşliğinde okuyucunun gözleri önüne seriliverir:

... Kucağında, kundaktaki çocuğunu emziren kadın kedi gibi etrafı koklayarak:

“Ay, kardeş burnuma mis gibi bir şey koktu. Nedir o?”

Kadınlar pencereden dışarıya bakıp: “A... Şey bak, bak... Şurada kambur kahveci mangalı dükkânın önüne koymuş, ızgarada cızbiz köftesi pişiriyor.”

Kadının biri birkaç defa yutkunduktan sonra kambur kahveciye seslenerek: “Hu, kahvecibaşı... Kahvecibaşı... Baksana aslanım... Burada emzikli var. Köften mis gibi koktu. Şöyle bir çimdik... Bir tadımlık verir misin?”

Kambur kahveci, arkasında omuzdan iliklenir, yardan ayrıldım biçimde cakalı bir mintan... kollar dirseklere kadar dekolte... baş açık, saçlar düzensiz, çenesi göğüs tarafındaki çıkıntıya değecek gibi yanıpıri, çağanozvari ızgaraya doğru vermiş...

elinde maşa... ateş üzerinde çevresine kokulu bir duman saçan köfteleri, gözlerini yarı süzerek, dudaklarının sonlarında biriken salıyı yuta yuta olağanüstü bir özenle, özel bir tavırla ara sıra altüst ediyor. Karşısında yarım düzine kadar irili ufaklı köpek, köftelere karşı susta durur gibi saygılı birer duruş almışlar. Maşanın ızgaraya her uzanışında kamburun beklenmedik bir ikramını ümitsizcesine bekleyerek, köpeklerde, gözlerini baygın baygın yumup açarak birer yutkunuş var...

Köftelerin iştah açıcı kokusu sayesinde kadınlar tarafından kahvecibaşı, aslanım gibi bir övücü pohpoh dolu seslenişe layık görülen kahveci, ikram seven bir insanın gururuyla hemen köftenin birini maşayla kavrayıp cazırdaya cazırdaya tramvaya doğru uzatarak: "Çeşnisi bedava... İmrenip de istemeyenin günahı boynuna... Şan olsun da kâr olmasın... Köftem Aksaray'a nam verdi... Gebelere, emziklilere helâl ve afiyet olsun... Al Hanım, ye! Sütün kaçmasın..."

Bana göre köftenin yanında olmazsa olmazları da olmalı. Ne mi bunlar? Örneğin fırından yeni çıkmış sıcacık ekmek. Bu ilk şart. Zaten işini bilen köfteci yakındaki bir fırınla anlaşmalıdır ve az sayıda partiler halinde ekmek gün boyu taze olarak fırından gelmelidir.

Trakya'da bir deyiş vardır: "Ne kaaa ekmek... o kaaa köfte." Oranın şivesiyle söyleince böyle deniyor. Yani, "Ne kadar ekmek, o kadar köfte."

Bu deyiş bana hem ekmekle köftenin vazgeçilmez birlikteliğini anlatır hem de kapasitem ne ise o kadarıyla yetinmeyi, hayatın önüne sürdüğü şartları zorlamamayı.

Sonra piyaz. Evlilikte tencere kapak misali köfte denince de hemen piyaz akla geliyor. İkiye bölünmüş sarısı kayısı kıvamında yumurtalisına ne demeli. Ayrıca bol sir-keli. Yanına da ayran. Tabii yoğurt da çok iyi gider köftenin yanına, bu durumda ayran yerine kola içmek gerekecek. Olsun, yakışır.

Köftenin garnitürleri yöreden yöreye değişiyor. Kimi yerde yanına piyaz doğranmış soğandan başka bir şey koymuyorlar ya da genellikle közlenmiş domates ve biber koyuyorlar. Kış olunca biber turşusuyla birlikte veriyorlar.

Trakya'da domates ve biberin yanı sıra salça da koyuyorlar, köfteyi ona banıp yiyorsunuz.

Zamanımızda bir de köfte harcı çıktı ve mertlik bozuldu. “Bunun mertlikle ne ilgisi var?” diyeceksiniz. Tabii var. Alın kıymayı, ekleyin köfte harcını ve iyice yoğurun... Oldu size köfte. İşte bu durum, bir köfte kitabı yazarı için kâbustur: Kim alır köfte kitabını, onca hazır köfte paketleri marketlerin soğutucu vitrinlerinde sizlere gel gel, at beni de sepete, derken. Çorba kitabını yazmaya soyunduğumda da eşim demişti, “Bunca hazır çorba varken, senin çorba tarifi kitabını kim alır?” diye. Ama ne oldu? Çorba kitabı, kitabevi raflarında kalmadı.

Köfte kitabına da aynı ilgiyi bekliyorum. Artık zamanımızda her şeyin koşuşturucu bir yaşama uyarlanma gereği var ve pratik çözümlere yöneliş kaçınılmaz oluyor. Ancak, vakti olanlar ya da yemek hazırlamayı sevenler orijinal tariflere hâlâ rağbet etmekte. Zaten bana şevk veren de onlar.

Hürriyet gazetesi en iyi on köfteciyi seçmiş, sonuçlar şöyle (birincilik iki kuruluş tarafından paylaşılmış):

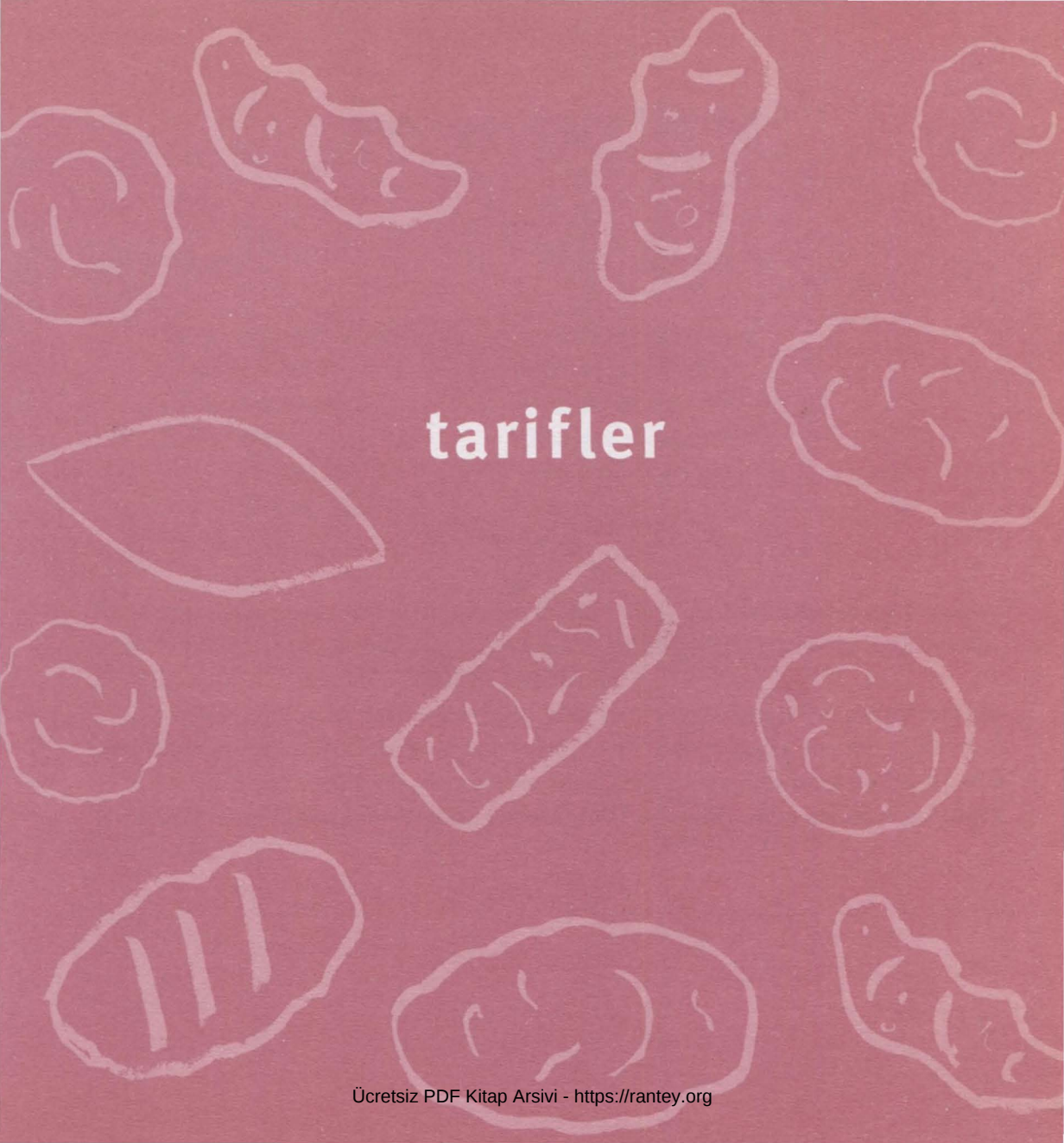
- 1- Çiçek Izgara - Bursa ve Köfteci Ramiz - Akhisar
- 2- Sultanahmet Köftecisi - İstanbul
- 3- Filibe Köftecisi - Sirkeci, İstanbul
- 4- Körfez Köfte - Akçaabat
- 5- Ercoş Tesisleri - Akhisar
- 6- Cambo Köftecisi - Akhisar
- 7- Adapazarı İslama Köftecisi - Kadıköy, İstanbul
- 8- Meraklı Köfteci - Tuzla, İstanbul
- 9- Özcanlar - Tekirdağ
- 10- Yedi Kardeşler - Urla

iyi ızgara köfte yapmanın püf noktaları

- Köftelik kıyma için ideal karışım % 70 yağsız dana, % 30 kuzu döş kısmı karışımıdır. Bazılarını kuzu etinin kokusu rahatsız edebilir. O zaman kıymanın tamamı bir yaşını doldurmuş dana kaburgasından sıyrılan etten çektirilmelidir.
- Kuzu döş orta yağlı olmalıdır. Kuyruk yağı konulmamalıdır.
- Köftelik kıymanın kalın delikli bıçaklı (0 numara ayna) makinede bir kere çekilip uzun süre yoğrularak yumuşatılması en uygun çözümdür. Köfte iki kere çekildiğinde yoğurma süresi kısaltılabilir. Ancak, fazla parçalanmış et özünü kaybedecektir.
- Çok mecbur kalmadıkça hazır kıyma almayın. Halk sağlığını hiçe sayan bazı kurnaz satıcılar hazır kıymaların içine, kafa eti, yürek, akciğer, yağ gibi besin değeri az, sakatat katıyorlar. Marketlerden ya da tanzim satış mağazalarından kıyma değil, parça et satın alın. Kıymayı kasabınızdan alın ve gözünüzün önünde çektin.
- Köftelik kıyma kasapta çekildikten sonra en çok yarım saat içerisinde yoğrulmalıdır. Yoğrulduktan sonra dolapta bekletilebilir. Kasaptan geldiği gibi buzdolabına konulup orada bir süre tutulduktan sonra yoğrulursa köftenin lezzeti azalır.
- Kasapta eti bütün malzemesiyle birlikte makinede çektirirseniz, köfteniz kasap köftesi olur. Böyle bir işlemde geçen köftenin lezzeti de farklı olur.

- Köfte harcını hazırladıktan sonra köftenin lezzetli olması için harcın iyice yoğrulması gerekir. Köfte harcı yarım saat yoğrulmalıdır. Bu süreyi şöyle de hesap edebilirsiniz: On kez yoğurup, yoğurmak için kullandığınız tepsi ya da mermere harcı bir defa vurmak. Bu işlem 50 kez tekrar edildiğinde işlem layıkıyla tamamlanmış olacaktır. Zaten, köfte hamuru iyice kıvama geldiğinde arada elinizi suya batırmanıza rağmen, hamurun parmaklarınız arasına daha fazla yapışmasından anlayabileceksiniz.
- Köfte harcını hazırlarken, kullanmak üzere bayatlamış peksimet, kızarmış ekmek parçalarını havanda dövün. Bu malzemeyi köfte ya da etlerde galeta unu olarak kullanabilirsiniz.
- Kullanacağınız bayat ekmeği önce küçük parçalara bölün. Sonra da mutfak robotunda ufalayın. Bu karışımı istediğiniz kadar buzlukta saklayıp ihtiyacınız olduğunda kullanabilirsiniz. Ya da bayat ekmekleri ufaladıktan sonra fırında kızartın. Soğuduktan sonra da naylon torbaya koyup buzdolabında ya da derin dondurucuda bekletin. Köfte yaparken galeta unu yerine bunu da kullanabilirsiniz.
- Pişireceğiniz köftenin içine katacağınız bayatlamış ekmeği suda ıslatmayıp et suyuna koyarsanız daha lezzetli olur. Et suyunda ıslanmış ekmekler köftenize hoş bir tat katar.
- Köfte yaparken içine rendelenen patates, değişik hoş bir lezzet verir. Patates dışındaköfte harcına katacağınız bir miktar havuç ya da elma değişik bir aroma verir.
- Köfteyi sert seviyorsanız, kıymanıza bir parça kaşar peyniri rendeleyin.
- Köftenin yumuşak olmasını istiyorsanız, kıymayı yoğururken içine ya bir yumurta sarısı katın ya da bir diş sarmısak doğrayın. Yine köfte harcının içine koyacağınız bir miktar zeytinyağı sayesinde hazırladığınız köfteler hem daha yumuşak hem de daha lezzetli olacaktır.

- Kıymanın ele yapışmasını engellemek için, köfteyi yoğurmadan önce ellerinizi limon suyuyla ıslatırsanız, ellerinizin temizlenmesi daha kolay olur.
- Köfte harcını yoğurmadan önce bir diş sarmısağı ortadan boylamasına ikiye kesin. Sarmısağı kesik tarafıyla harcı yoğuracağınız kabın yüzeyine iyice bastıra bastıra sürerseniz köftenize lezzet katmış olursunuz.
- Pirzola, biftek ve tavuk mangalda pişirilirken, sürekli çevrilmez. Ancak, köfte ve köfte türü yiyecekler ne kadar çok çevrilirse o kadar lezzetli olur. Yalnız bu çevirme kesinlikle dengeli olmalıdır, bir taraf çok diğer taraf az pişirilmemeli. Köfteler fazla kurutulmadan, hafif sulu bırakılmalı.
- Köfteyi ızgarada yapacaksanız, ızgaranın bir tarafını harlı, diğer tarafını da küllü tutun. Köfteleri önce harlı tarafta içindeki pembe suyu üste çıkıncaya kadar tutun ve çevirin. Köftelerin öteki yüzünü de aynı süre ızgarada tuttuktan sonra küllü tarafa çevirerek alın. Böylece eti mühürleme işleminden geçirmiş oldunuz. Yani köftenin dış hücrelerini sıkıca birbirine mühürleyip köftenin özsuyunun içerde kalmasını sağladınız. Küllü tarafta da aynı sürelerde çevirerek pişirme işlemini tamamlayın.
- Izgara köfte Adapazarı ıslama köftesi gibi sunulmak istenirse, yanında vereceğiniz ekmekler bayat olabilir. Bayat ekmek dilimlerine biraz yağ sürülür, sonra bunlar arkalı önlü kızartılır. Bir et suyu tableti biraz sulandırılır, bir iki diş dövülmüş sarmı sakla bir taşım kaynatılır. Ateşten alınarak biraz soğutulduktan sonra, kızarmış ekmeklerin üzerine az miktarda gezdirilir. Bu ekmekler hazırlanan köftelerin yanında verilerek ıslama köfte biçiminde servis edilir.



tarifler

ıştah açıcı soğuk köfteler

BAT (TOKAT)

250 gr yeşil mercimek

25 gr ince bulgur

1,5 bardak ceviz içi

2 sivri biber

1 orta boy domates

2 kaşık domates salçası

2 soğan

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

Yarım demet taze reyhan

Yarım demet taze nane

Yarım kaşık pulbiber

Asma yaprağı

Tuz

Mercimeği yıkayarak süzün. Bir tencerede iki buçuk bardak suyla bir taşım kaynatarak köpüğünü alın. Ateşi kısın, mercimekleri yumuşayıncaya kadar haşlayın. İçine bulguru katın, karıştırarak soğumaya bırakın.

Ceviz içini robottan hafif irice çekin. Biberlerin saplarını, tohumlarını temizleyin. Biberleri ve taze otları ince ince kıyın. Domatesleri küçük küplere doğrayın.

Soğuyan mercimeğin içine salça, tuz, biber, soğan, domates ve yeşillikleri katın, iyice karıştırın. Ceviz içini serpin, karıştırarak haşlanmış asma yaprağıyla birlikte servis yapın.

ÇİĞ KÖFTE (ŞANLIURFA)

1 kg koyun eti	200 gr taze soğan
2 kg çiğ köftelik bulgur	200 gr kırmızıbiber
2 kuru soğan	1 tatlı kaşığı köfte baharı
1 domates	3 kaşık biber salçası
1 demet taze nane	Birkaç marul yaprağı
4 demet maydanoz	Karabiber, tuz

Bulgurun kepeğini eleyerek alın ve bir tepsiye yayın. Kuru soğanları ince ince kıyın, bir kaba koyun. Kabuğunu soyduğunuz domatesi ezin ya da domates salçasına biraz su katarak sulandırın. Naneyle maydanoz yapraklarını temizleyerek yıkayın ve suları süzülünce ince ince kıyın. Taze soğanı ince ince doğrayın.

Hazırlık işleri sona erince hemen köftenin yapımına geçin. Koyun budunun gülle karası denilen siyah etinden bir kilo alın, tahta tokmakla tahta döverek macun kıvamına getirin. Bu işlem sırasında beyaz beyaz ayrılan sinirlerini ayıklayın. Bu ayıklama işini beceremeyenler eti üç defa makineden geçirerek kıyma haline getirebilirler, ancak makbul olanı dövülerek macun kıvamına getirilmesidir.

Eti iyice döverek macun haline getirince tuzlayın ve bir tepsiye alarak yoğurmaya başlayın. Bu işlemi yaparken kıyılmış kuru soğan, kırmızıbiber, köfte baharı, karabiber ve biber salçasını (ya da güneşte yapılmış domates salçasını) azar azar katarak iyice yedin. Bir süre elinizle azar azar su verin ve bunu da ete yedin.

Biraz daha yoğurduktan sonra temizlenmiş bulguru katmaya başlayın. Bulguru tamamen ete karıştırdıktan sonra bir süre su almadan ve bulguru bulgura sürterek karışımı kuvvetle ve iki elinizle yoğurun. Bulgur, önceden katılmış suyla ve etin ıslaklığıyla yumuşayacaktır. Kıvama gelince yoğurmakta olduğunuz karışıma elinizle azar azar su serpin ve ezilmiş domates ya da sulandırılmış domates salçası ilave edin. Çiğ köftenin arada sırada tuzuna ve kıvamına bakın. Uygun kıvama gelince, yani ağza alınan bulgur dağılınca, kıyılmış taze soğanla nane ve maydanoz ekleyin ve biraz daha su katın. Birkaç defa daha karıştırın.

Sonra köfteleri, küçük lokmalar (sıkımlar) halinde marul (ya da yeşil salata) yaprakları koyduğunuz tabaklara sıralayın. Üzerlerine bir iki maydanoz yaprağı serpiştirdikten sonra, bir sürahi ayranla birlikte servis yapın.

Çiğ köfte, yapılıp yapılmaz tüketilmelidir, yoksa şişer ve lezzeti kaybolur. Çiğ köfteyi sıcak havada yapıyorsanız harca aralıklarla su yerine buz katın. Bu biçimde bulgurun çabuk şişmesini engellersiniz.

ÇİY İÇİ (DARENDE - GÜMÜŞHANE)

100 gr kıyma	1 çay kaşığı kırmızıbiber
Yarım kilo bulgur	2 yeşil soğan
3 kaşık katıyağ	Yarım demet maydanoz
2 kuru soğan	Karabiber, tuz
1 yumurta	

Bir tencereye ince bulguru koyun. Sekiz bardak kaynamış suya bir miktar tuz atın, bulgurun üzerine dökün. Biraz karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapayın.

Bir tavada bir miktar yağ eritin. Mevsimiyse yeşil soğan, mevsimi değilse bir ya da iki kuru soğan doğrayarak yağda öldürün ve üzerine kıymayı ilave edin. Bir yumurta kırarak karıştırın. Bu karışıma kırmızıbiber ve karabiber ilave ederek bulgurun üzerine dökün. İyice karıştırdıktan sonra elinizle yoğurun. Köfte gibi sıkarak tabaklara koyun. Üzerine kıyılmış yeşil soğan ve maydanoz serpiştirerek ayranla birlikte servis yapın.

ÇÖKELEKLİ ÇİĞ KÖFTE (MALATYA)

250 gr çiğ köftelik bulgur	5 sap taze soğan
2 kaşık tereyağ	1 demet maydanoz
250 gr çökelek	1 marul
1 kuru soğan	Karabiber, tuz
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber	

Bulguru bir kaba koyarak dörtte üç bardak ılık suyla ıslatın, kapağını kapayarak bir süre bekletin. On-on beş dakika sonra yağ, çökelek, küp doğranmış kuru soğan, tuz, karabiber ve kırmızıbiber ilave ederek hepsini birlikte iyice ezin ve çiğ köfte gibi yoğurun. Daha sonra ince kıyılmış taze soğanları ve maydanozu da ekleyerek biraz daha yoğurun. Küçük küçük sıkımlarla biçim verin ve marul yaprağına sarak servis yapın.

DOMATESLİ BULGUR KÖFTESİ (ADANA)

Yarım kilo köftelik bulgur	1 kaşık salça
3 soğan	Yarım kilo domates
2 kaşık yağ	Tuz

Halka halka doğradığınız soğanı yağda pembeleştirin. Üzerine salça ve rendelediğiniz domatesi (suyunu aldıktan sonra) ekleyin, tuzlayın ve pişirin.

Geniş bir tepsiye koyduğunuz bulgurun üzerine bu karışımı iki bardak kaynar suyla birlikte dökün ve bulgurun şişmesi için bekletin. Sonra 10-15 dakika yoğurarak bulguru yumuşatın ve avuç içinde biçimlendirerek servis yapın.

ERMENEK BATIRIĞI (KARAMAN)

1,5 kg domates	1 bardak ceviz içi
3 bardak ince bulgur	Yarım kaşık acı kırmızıbiber
2 sivri biber	Marul, domates, salatalık, turşu
2 soğan	250 gr lahana yaprağı
Yarım demet maydanoz	250 gr asma yaprağı
1 dal reyhan	Tuz

Domatesleri derince bir kaba rendeleyin. Bulguru içine boşaltın ve yaklaşık yarım saat şişmeye bırakın. Sivri biberlerin saplarıyla tohumlarını temizleyin. Biberleri, bir soğan, maydanoz ve reyhanla birlikte ince ince kıyın. Ayrı bir kapta tuzla oarak karıştırın.

Ceviz içini robottan geçirerek ince çekilmiş duruma getirin. Domatesin içindeki bulgur hazır olunca, çekilmiş ceviz içini, tuz ve soğanlı taze ot karışımını katın. Elinizle yoğurarak ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Avcunuzun içinde yuvarlayın. Hafifçe sıkarak köfteler hazırlayın.

Bu işlemi hamurun yarısı tükeninceye kadar tekrarlayarak köfteleri hazırlayın. Kalan malzemeye yarım bardak su katarak çorba kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Tuzunu ayarlayın, kırmızıbiber serpin, biraz kıyılmış maydanoz ve çekilmiş ceviz serpiştirin.

Köfteleri marul yaprakları, domates, salatalık, biber ve turşuyla, çorba kıvamındaki karışımıysa lahana yaprakları, asma yaprakları, haşlanmış bir soğan, domates ve salatalıkla birlikte servis yapın.

ETSİZ SIKMA KÖFTE (Sıkman) (OSMANİYE)

1 bardak mercimek	Kimyon, pulbiber
2 bardak ince bulgur	5-6 yeşil soğan
1 kuru soğan	1 demet maydanoz
Yarım bardak zeytinyağı	1 demet dereotu
1 kaşık domates ve biber salçası	Tuz

Mercimeği iyice haşladıktan sonra suyuyla birlikte geniş bir tepsiye koyup bulgurun üzerine sıcak sıcak dökün ve tuzunu da katarak yumuşamasını bekleyin.

Diğer taraftan ince kıyılmış soğanı yağda kavurun, içine salça, biber, kimyon ilave edin. Bu karışımı, yumuşamış olan bulgurun üzerine dökerek 5-10 dakika yoğurun. Kıyılmış yeşil soğan, maydanoz ve dereotunu katın. Yoğurduğunuz köfteden ceviz büyüklüğünde parçalar alın, biçim vererek servis yapın.

KARMA KATMA (KİLİS)

2 bardak köftelik bulgur	3 domates
2 kuru soğan	1 çay bardağı zeytinyağı
1 kaşık salça	1 demet maydanoz
Yarım kaşık biber salçası	Pulbiber, tuz

Bulguru tepsiye koyun. Bir soğanı ince ince doğrayın ve bulgura katın. Salça, rendelenmiş domates ve tuz ekleyerek bulgur yumuşayıncaya kadar yoğurun. Hazırladığınız köfteyi bir tavaya yayın.

Başka bir tavada zeytinyağını kızdırın, ince doğradığınız ikinci soğanı ilave edin. Soğan pembeleşince bulgur harmanının üzerine boca edin. Pulbiber ve bolca ince kıyılmış maydanoz serpin. Kıvırcık salata ya da marul yaprakları içine kaşıkla yerleştirerek yiyebilirsiniz.

KISIR (OSMANIYE)

400 gr ince bulgur	3/4 bardak su
1 demet maydanoz	1 kaşık pulbiber
1 demet taze soğan	3/4 bardak zeytinyağı
1 orta boy salatalık	3/4 bardak nar ekşisi (ya da limon suyu)
2 orta boy domates	1 marul
5 diş sarmısak	Karabiber, tuz
2 kaşık biber salçası	

Bütün yeşillikleri yıkayarak süzün. Maydanoz ve soğanları ince ince kıyın. Salatalıkların kabuklarını soyun. Domateslerle birlikte küçük küpler halinde doğrayın. Sarmısağı dövün.

Bulguru çukur bir kapta salça, tuz ve suyla birlikte yoğurun. İçine domates, salatalık, maydanoz, taze soğan ve sarmısağı katarak harmanlayın.

Yağ, karabiber, pulbiber ve nar ekşisini de ekledikten sonra bütün malzemeleri iyice karıştırın. Tuzunu kontrol ettikten sonra yanında marul yaprakları, turşu, şalgam ya da ayranla birlikte servis yapın.

LALEZAR (BURSA)

1 kg patates

1 soğan

1 tatlı kaşığı margarin

1 kaşık sirke

Yarım limon suyu

1 demet maydanoz

2 dolmalık kırmızı biber

Karabiber, tuz

Patatesleri haşlayın, kabuklarını soyduktan sonra ezerek püre haline getirin. Küçük küçük doğradığınız soğanı çiğ olarak patates püresine ekleyin. Margarin, sirke, limon suyu, karabiber ve tuz ilave edin, iyice karıştırın.

Ceviz iriliğinde parçalar kopararak elinizde yuvarlayın. Üzerine bastırarak bir çukur yapın. Maydanozu ince ince kıyın. Hazırladığınız patates toplarını maydana bulayın.

Dolmalık kırmızı biberleri bol suyla yıkayın, tohum ve sap kısımlarını temizledikten sonra küçük küçük karelere doğrayın. Patates toplarının çukurlarına kırmızı biber doldurarak servis yapın.

MERCİMEK KÖFTESİ - 1 (ADANA)

1 bardak kırmızı mercimek	1 kaşık domates-biber salçası karışımı
1 bardak ince bulgur	1 çay kaşığı kimyon
3 soğan	1 çay kaşığı kırmızıbiber
Yarım demet maydanoz	5-6 taze soğan
Yarım demet dereotu	Karabiber, tuz
1,5 çay bardağı sıvı yağ	

Mercimekleri ayıklayarak yıkayın. Üç dört bardak suyla iyice yumuşayıp suyunu çekinceye kadar haşlayın. Ocaktan aldıktan sonra bulguru ilave ederek karıştırın. Üstünü kapayın, yarım saat bulgurun kabarmasını ve soğumasını bekleyin.

Soğan, maydanoz ve dereotunu ayıklayın, yıkayın ve ince doğrayın.

Soğanı yağda hafifçe sarartın. Salçayı ilave edin, birkaç kez karıştırdıktan sonra mercimekli bulgura katın. Tuz, karabiber, kimyon ve kırmızıbiber ilave ederek yoğurun. En son taze soğan, maydanoz ve dereotunu karıştırın.

Küçük parçalara ayırın, avcunuzda sıkarak biçimlendirin. Servis tabağına dizin, salatalık ve kıvrıcık salatayla birlikte servis yapın.

MERCİMEK KÖFTESİ (Bellog) - 2 (SİİRT)

Kırmızı mercimeği tuzlu suda pişirin. Sulu halde bir tepsi içine koyduğunuz bulguru üzerine boşaltarak karıştırın ve tencerenin kapağını kapayın.

Bu arada bolca kuru soğan doğrayın, bol yağda kavurarak içine salça, karabiber, kırmızıbiber ekleyin, mercimekli bulgura ilave edin, kaşıkla karıştırın. Sonra içine ince kıyılmış maydanoz ve taze soğanın yeşil yapraklarını koyun, tekrar karıştırın ve elde çiğ köfte gibi sıkım yaparak tabaklara dizin.

MERCİMEK KÖFTESİ - 3 (DİYARBAKIR)

250 gr kırmızı mercimek	5 kaşık katıyağ
125 gr ince bulgur	Yarım kaşık domates salçası
Yarım demet taze soğan	Yarım kaşık toz kişniş
1 küçük boy soğan	1 kaşık pulbiber
Yarım demet maydanoz	Karabiber, tuz

Mercimeği yıkayarak süzün. Üç bardak suyla birlikte tencereye koyun, bir taşım kaynatıp köpüğünü alın. Ateşi kısın, iyice yumuşayınca kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. Ocaktan aldıktan sonra içine tuz ve bulguru katın. Karıştırın, kapağını kapayarak soğumaya bırakın.

Soğanları ve maydanozu ince ince kıyın. Yağı bir tavada eritin, kuru soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Salça, kişniş, karabiber ve pulbiberi de ekleyerek karıştırın. Ocaktan alın.

Soğanlı karışımı mercimek ve bulgura katın, yaklaşık beş dakika yoğurarak köfte harcının özleşmesini sağlayın. Son olarak maydanozla taze soğanı ekleyin ve tekrar yoğurun.

Köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun içinde yuvarlayın. Hafifçe sıkarak üzerine salata yaprakları koyduğunuz bir servis tabağına yerleştirin.

MERCİMEK KÖFTESİ - 4 (KAHRAMANMARAŞ)

Yarım kilo kırmızı mercimek	1 kaşık biber salçası
Yarım kilo bulgur	1 demet maydanoz
1 kuru soğan	Kırmızıbiber
1 bardak sıvı yağ	Tuz

Mercimeği yıkadıktan sonra dört bardak suda 20 dakika haşlayın ve bulguru ilave edin. Diğer tarafta soğanı küp biçiminde doğrayarak sıvı yağda kavurun. İçine tuz, kırmızıbiber, biber salçası ekleyin. Karışımı mercimeğe katın.

İnce kıydığınız maydanozun birazını süsleme için ayırın. Kalanını mercimeğin içine koyun. Elinizle biçim vererek servis tabağına yerleştirin. Ayırdığınız maydanozu üzerine serperek servis yapın.

MERCİMEK KÖFTESİ - 5 (MALATYA)

1 kâse kırmızı mercimek	4 kuru soğan
2 kâse bulgur	1 bardak zeytinyağı
Yarım kaşık biber salçası	2 salatalık
1 kaşık domates salçası	1 demet maydanoz
1 çay kaşığı kimyon	Karabiber, tuz

Mercimeği bol suda pişirin. Suyunu çekince yayvan bir kaptaki bulgurun üstüne koyun. Salça, kimyon, tuz ve biber ilave ederek karıştırın. Üzerini kapayın, kabarınca kadar bekletin.

Piyaz doğradığınız soğanı zeytinyağında sarartın. Kaptaki bulgurlu malzemeyi yoğurun. Tavadaki soğanı ilave ederek karıştırın. Köfteden küçük parçalar koparak elinizde sıkın, tabağa dizin. Yanına iki dilim salatalık koyun, üzerine maydanoz serperek servise sunun.

PATATES KÖFTESİ (soğuk) (İSTANBUL)

5 patates

250 gr kıyma

1 soğan

Kimyon

Pulbiber

20 gr biber salçası

40 ml zeytinyağı

1 domates

Yarım demet maydanoz

Yarım demet taze soğan

Karabiber, tuz

Patatesleri haşladıktan sonra püre haline getirin. Soğanı küp doğrayın. Yağsız tavada kavurun. Kıymayı ilave edin. Tuz, kimyon, karabiber, pulbiber ve biber salçasını da ekleyerek patates püresiyle karıştırın. Karışımı iyice yoğurun ve zeytinyağı ilave edin. Birkaç dakika daha yoğurduktan sonra ellerinizi suya batırıp küçük sıklıklar yapın, servis tabağına dizin. Maydanoz ve taze soğanı incecik kıyın, küp doğradığınız domatesle karıştırın ve köftelerle birlikte servis yapın.

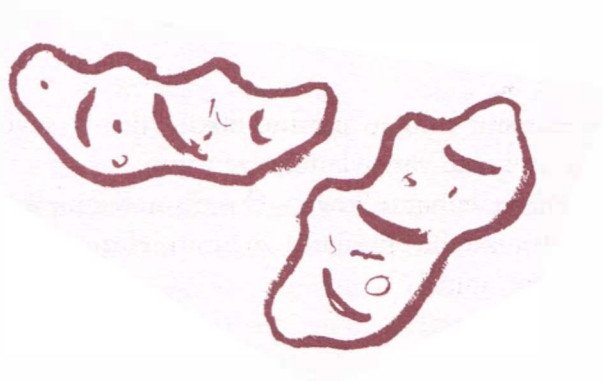


PATATESLİ ÇİĞ KÖFTE (ADANA)

1 büyük boy patates	Maydanoz
Yarım kilo köftelik bulgur	Nane
Yeşil soğan	Taze sarmısak
2 rendelenmiş domates	Zeytinyağı
Isot	Marul
Pulbiber	Limon
Biber-domates salçası	Tuz

Patatesi iyice haşlayın, ezin. Bulguru çiğ köfte tepsisine koyun. İnce doğranmış yeşil soğanla iyice yoğurun. Daha sonra içine rendelenmiş domates, patates, isot, tuz ve pulbiber katarak bulgurlar yumuşayıncaya kadar iyice yoğurun.

Biber ve domates salçasını ilave edin, yoğurmaya devam edin. En son ince kıyılmış yeşillikleri ve zeytinyağını katarak yoğurun. Avcunuzun içinde sıkın, marul ve limonla birlikte servis yapın.



PATATESLİ KOFTE (KONYA)

<i>1 kg ince bulgur</i>	<i>1 demet maydanoz</i>
<i>Yarım kilo haşlanmış patates</i>	<i>1 demet taze sarmısak</i>
<i>1 kaşık salça</i>	<i>2-3 yeşil biber</i>
<i>1 kaşık yağ</i>	<i>2 çay kaşığı pulbiber</i>
<i>1 demet yeşil soğan</i>	<i>Karabiber, tuz</i>

Bir tepside bulgurla patatesi yice yoğurun. Salçayı ve yağda kavurduğunuz soğanı da bu karışıma dökerek yoğurmaya devam edin. İnce doğradığınız yeşillikleri ve baharatı karışıma ekleyerek bir süre daha yoğurun, avcunuzun içinde biçimlendirerek servis yapın.

SİMİT KÖFTE (ADANA)

<i>Yarım kilo irmik</i>	<i>1 çay kaşığı pulbiber</i>
<i>1 çay bardağı zeytinyağı</i>	<i>1 demet maydanoz</i>
<i>1 kaşık salça</i>	<i>Karabiber, tuz</i>

Kaynattığınız iki bardak tuzlu suyun yarısını irmiğin üzerine dökün. İrmik suyu çektiğinde kıvamı buluncaya kadar suyun kalan yarısıyla takviye yapın.

Bir tavanın içine zeytinyağı, salça, tuz ve baharatı koyun. Sos pişince içine kıyılmış maydanozu ekleyin. Bu karışımı irmikle birlikte iyice yoğurun. Hazırladığınız hamuru elinizle biçimlendirerek servis yapın.

şIşTE ÇIĞ KÖFTE (şANLIURFA)

1 bardak ince esmer bulgur	Kimyon
100 gr yağsız kıyma	Karanfil
1 orta boy soğan	İsot
1 kaşık domates salçası	Tuz
1 kaşık biber salçası	

Önce bulguru soğanla yoğurun. Bu işlem sırasında asla su eklemeyin, yalnızca elinizi soğuk suyla ıslatarak yoğurun. Bulguru soğanın suyuyla şişmeye bırakın.

Salçaları ilave edin ve tekrar yoğurun. Baharatı katarak yoğurmaya devam edin. En son yağsız kıymayı ilave edin ve yoğurmaya devam edin. Yumuşayana, yani bulgurlar dişe gelmeyecek bir hale gelene kadar yoğurun. Hamuru top top yaparak şişe geçirin. Buz üzerinde ikram edin.

TAHİL KÖFTESİ (BAYBURT)

Yarım kilo yeşil mercimek	1 tatlı kaşığı nane
1 kuru soğan	1 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı tarçın	2 domates
1 kaşık kekik	Karabiber, tuz

Bir tencereye dört bardak su koyun, tuz ekleyin. Soğanı bütün olarak, bir gece önceden ıslatmış olduğunuz yeşil mercimekle birlikte tencereye koyun. Mercimekler yumuşayıncaya kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra süzgeçten geçirin.

Soğanı ve süzülen suyu bir kenara koyun. Mercimeği ise baharatla birlikte mutfak robotunda karıştırın. Dilerseniz elinizle yoğurun. Limon büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzda yuvarlayın. Domateslerin kabuklarını soyduktan sonra rendeleyin, küçük bir tavanın içinde kaynatın. Tahıl köftesinin üzerine dökün.

TAHİNLİ KÖFTE (ADANA)

1 bardak köftelik bulgur

1 soğan

1 kaşık zeytinyağı

2 tatlı kaşığı kırmızı mercimek

Yarım bardak tahin

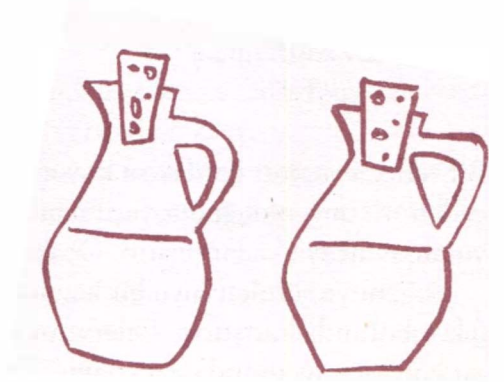
Tuz

Bulguru yıkayın, üzerine yarım bardak kaynar su ekleyin, bulgur suyunu çekinceye kadar bekletin.

Soğanı soyun, halka halka doğrayın ve zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun.

Mercimeği yarım bardak suyla 20 dakika pişirin, süzün. Kavrulmuş soğan, mercimek ve bulguru iyice karıştırın, soğumaya bırakın.

Mercimek bulgur karışımı soğuduktan sonra tahin katın ve tuzunu ayarlayın. Hazırladığınız hamurdan elinizle yassı köfteler yaparak servis edin.



YEŞİL MERCİMEK KÖFTESİ (MERSİN)

400 gr yeşil mercimek

Yarım kilo ince köftelik bulgur

2 kuru soğan

1 bardak sıvı yağ

2 kaşık biber salçası

1 tatlı kaşığı kimyon

1 demet maydanoz

1 demet taze soğan

Tuz

Soğan piyazı için:

3 soğan

3 domates

Yarım demet maydanoz

1 tatlı kaşığı sumak

1 çay kaşığı kimyon

Mercimeği ayıklayın, yıkayın ve altı bardak suyla birlikte bir saat haşlayın. Hafif sulu bir haldeyken ocaktan alın. Yıkayıp iyice süzdüğünüz bulguru mercimeklere katın. Bulgur şişip mercimekler el yakmayacak sıcaklığa gelinceye kadar bekletin.

Kuru soğanı soyup incecik kıyın, sıvı yağda kavurun. Salça, tuz, kimyon, kıyılmış maydanoz ve taze soğanı ekleyin.

Ilınan mercimekli bulguru elinizle iyice yoğurun. Salçalı karışımı ekleyerek yoğurmaya devam edin. Mercimekler iyice ezilince ufak toplar kopararak mekik biçimi verin.

Piyaz için üç kuru soğanı hilal biçiminde doğrayın. Domatesleri küçük küçük doğrayın. Maydanozu kıyın. Soğanı, kimyon, sumak ve maydanozla hafifçe ovun, domateslerle karıştırarak, mercimek köfteleriyle birlikte servis yapın.

YUMURTALI BULGUR KÖFTE (KIRŞEHİR)

<i>1 kg ince bulgur</i>	<i>1 taze soğan</i>
<i>2 orta boy kuru soğan</i>	<i>3 yumurta</i>
<i>1 tatlı kaşığı pulbiber</i>	<i>3 kaşık margarin</i>
<i>4 kaşık domates salçası</i>	<i>Tuz</i>
<i>Yarım demet maydanoz</i>	

Geniş bir tepside bulguru, tuz, pulbiber ve küp doğranmış kuru soğanla birlikte çok az su katarak yoğurun. Sonra salça ilave edin ve bir süre daha yoğurun, ince doğranmış maydanoz ve taze soğanı ilave edin. Yumurtaları bir tavada margarinle karıştırarak pişirin. Daha sonra bu karışımı bulgurun içine ekleyin ve tekrar yoğurun. Köfte biçimi vererek servis yapın.

YUMURTALI KÖFTE (soğuk) (GAZİANTEP)

<i>200 gr ince bulgur</i>	<i>4 yumurta</i>
<i>30 gr salça</i>	<i>20 ml zeytinyağı</i>
<i>Yarım demet maydanoz</i>	<i>Pulbiber</i>
<i>1 soğan</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>Kimyon</i>	

Bulguru sıcak suya koyun. 100 ml sıcak suda salçayı eritin ve suyunu çeken bulgura ekleyerek yoğurun.

Maydanozun yapraklarını ince doğrayın. Soğanı küp doğrayıp ikisini de baharatla birlikte bulgura ilave edin ve birkaç dakika daha yoğurun. İki yumurtayı çırpın. 10 ml yağda çok hafif pişirip bulgura katın. İyice karıştırın ve biçimlendirin. Kalan yumurtaları tuz, karabiber ve pulbiberle birlikte çırpın. Kalan yağda omlet gibi pişirin, köftelerle birlikte servis yapın.

ıştah açıcı sıcak köfteler

BEYAZ PEYNİR KÖFTESİ (EDİRNE)

200 gr beyaz peynir	2 kaşık kaşar peyniri rendesi
2 dilim bayat ekmek içi	1 bardak galeta tozu
10 sap maydanoz	1 bardak sıvı yağ
20 sap dereotu	Pulbiber
1 diş sarmısak	Yarım çay kaşığı karabiber
1 yumurta sarısı	

Beyaz peyniri rendeleyin, ufalanmış ekmek içi, ince kıyılmış maydanoz ile dereotu, sarmısak ve karabiber ilave ederek yoğurun. Bu karışımdan ufak köfteler yapın.

Ayrı bir kapta çırttığınız bir yumurta sarısını kaşar peyniri rendesiyle karıştırın. Hazırladığınız köfteleri bu karışıma bulayın, galeta tozuna yatırın ve tavada kızdırdığınız yağda her tarafı pembeleşinceye kadar kızartın. Delikli kepçeyle alarak yağını süzün.

Servis tabağına alın ve üzerini çok ince kıyılmış dereotuyla süsleyin, pulbiber ekin, sıcak sıcak ikram edin.

FELLAH KÖFTE (MARDİN)

100 gr köftelik bulgur
250 gr kıyma
50 gr un
1 soğan
10 ml zeytinyağı

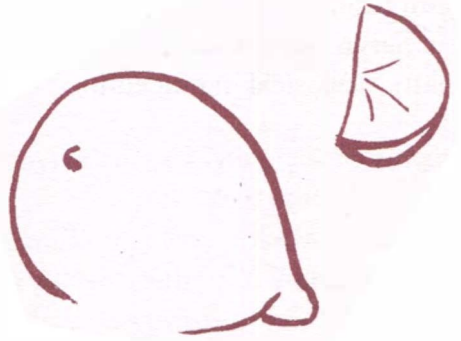
1 kg pazı
20 gr domates ya da biber salçası
60 ml limon suyu
8 diş sarımsak
Karabiber, tuz

Bulguru 50 ml kaynar suya koyun, suyu çekince un, tuz ve karabiberle birlikte yoğurun.

Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırarak çanak biçimi verin.

Soğanı küp doğrayın. Kızgın yağda kıymayla kavurun.

Pazı yapraklarını sıcak suda yumuşayınca kadar soldurun. Salça, limon suyu, ezilmiş sarımsak, kıyma, karabiber ve tuz ilave ederek pazıyla karıştırın. Bulgurlu çanaklara doldurarak sıcak servis yapın.



FINDIKLI VE KAŞARLI TOP KÖFTE (İSTANBUL)

<i>Yarım kilo kıyma</i>	<i>Kekik</i>
<i>3 kuru soğan</i>	<i>Yarım bardak iri çekilmiş fındık</i>
<i>3 dilim bayat ekmek</i>	<i>Sıvı yağ</i>
<i>3 dal maydanoz</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>100 gr taze kaşar peyniri</i>	

Soğanları soyun, rendeleyin. Bayat ekmekleri ılık suda yumuşatın, elinizle sıkarak süzün. Maydanozu temizleyip kıyın. Peyniri küp biçiminde doğrayın.

Kıymayı çukur bir kaba alın, ekmek, soğan, maydanoz, tuz, karabiber ve kekik ilave ederek yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, elinizde yuvarlayın. İçlerine bir iki parça peynir ekledikten sonra tekrar yuvarlayarak kapayın. Köfteleri fındığa bulayın. Pişme esnasında fındık kırıntılarının dağılmaması için elinizle hafifçe bastırın.

Kızdırdığınız sıvı yağda köfteleri kızartın. Kâğıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin. Sıcak servis yapın.

HARDALLI KÖFTE (İSTANBUL)

<i>250 gr kıyma</i>	<i>Yarım çay kaşığı kimyon</i>
<i>2 yumurta</i>	<i>1 tatlı kaşığı hardal</i>
<i>250 gr ekmek içi</i>	<i>Yarım bardak sıvı yağ</i>
<i>Yarım bardak un</i>	<i>Karabiber, tuz</i>

Yumurtaların aklarıyla sarılarını ayırın. Akları kenarda bekletin. Sarılarını bütün diğer malzemelerle birlikte karıştırarak iyice yoğurun. Zeytin büyüklüğünde küçük top köfteler hazırlayın. Bunları önce una sonra çırpılmış yumurta akına bulayın, kızgın yağda kızartın.

HAVUÇ KÖFTESİ (ANKARA)

10 orta boy havuç

5 dilim bayat ekmek

6 kuru kayısı

4 taze soğan

Maydanoz, nane, dereotu

3 diş sarmsak

1 yumurta

Yarım tatlı kaşığı pulbiber

2 kaşık dolmalık fıstık

Un

Sıvı yağ

Taze çekilmiş karabiber, tuz

Havuçları temizledikten sonra dilim dilim kesin, tuzlu suda 20 dakika haşlayın. Suyunu süzerek bir kâseye alın ve çatalla ezin.

Ekmeği hafifçe ıslatın, suyunu sıkın, ufalayın. Kayısıları küçük küçük doğrayın. Nane, maydanoz, dereotu ve taze soğanı ayıklayın, yıkayın ve incecik kıyın. Sarmsağı dövün.

Hazırladığınız malzemeleri tuz, karabiber, yumurta, pulbiber ve dolmalık fıstıkla karıştırarak iyice yoğurun. Elde ettiğiniz karışımdan oval köfteler hazırlayın.

Hazırladığınız köfteleri una bulayarak kızgın yağda yakmadan kızartın. Kâğıt havlu üzerine koyarak fazla yağını alın ve soğumadan servis yapın.

HUMUSLU ŞİŞ KÖFTE (ANTAKYA - HATAY)

Yarım kilo kıyma	1 çay kaşığı köfte baharı
2 dilim bayat ekmek içi	1 bardak haşlanmış nohut
1 çay bardağı süt	3 diş sarımsak
2 taze soğan	1 çay bardağı tahin
4 kaşık zeytinyağı	1,5 kaşık limon suyu
2 kaşık rendelenmiş kaşar peyniri	Tuz

Ekmeği süte yumuşatın, elinizle sıkarak süzün. Taze soğanları temizleyin, kıyın. Kıymayı çukur bir kaba alın. Taze soğan, ekmek içi, zeytinyağının yarısı, peynir ve köfte baharını kıymaya ilave ederek yoğurun. Köfte hamurundan yarım ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak elinizde yuvarlayın. Hazırladığınız top köfteleri çöp şişlere geçirin, ızgarada çevirerek kızartın.

Humusu hazırlamak için, nohutları robotta ezin. Sarımsakları soyun, ezin. İki kaşık zeytinyağı, tahin, limon suyu, tuz ve sarımsağı nohut püresine ekleyerek karıştırın. Köfteleri humusla birlikte servis yapın.

KAŞAR PEYNİRLİ KÖFTE (KIRKLARELİ)

200 gr yağsız taze kaşar peyniri	1 kaşık un
1 çay kaşığı kırmızıbiber	1 çay bardağı sıvı yağ
1 yumurta	Tuz

Rendelenmiş peynirin içine sıvı yağ dışındaki diğer malzemeleri katarak karıştırın.

Kızgın yağın içine kaşıkla koyarak kızartın. Kızarmış köfteleri kâğıt peçete üzerine alın, fazla yağlarını emdirin, sıcak servis yapın.

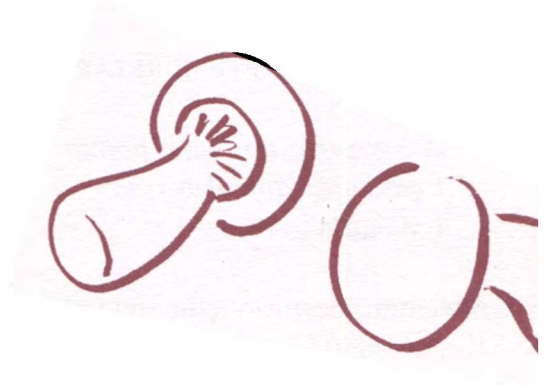
KESTANE TOPLARI (BURSA)

Yarım kilo kestane
100 gr tavuk eti
125 gr mantar
1 soğan
1 diş sarımsak

1 çay bardağı galeta unu
2 kaşık sıvı yağ
Domates ve maydanoz
Tuz

Kestaneleri haşlayın, kabuklarını soyun. Tavuk eti ve mantarı haşlayın. Soğanları arpacık doğrayın. Sarımsak, mantar ve tavuk etini robota koyarak püre haline getirin. Tuz ve galeta ununu ilave ederek karıştırın. Kestaneleri bu karışımın içine katın ve yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın.

Sıvı yağı tavada kızdırın. Kestaneli karışımdan ufak parçalar alarak tek tek elde yuvarlayın, yağda kızartın. Domates dilimleri ve kıyılmış maydanozla süsleyerek sıcak servis edin.



KOKTEYL KÖFTE (İSTANBUL)

1 kg dana kıyması

120 gr soğan

120 ml sıvı yağ

6 dilim tost ekmeği

200 gr süzme yoğurt

4 yumurta

80 gr galeta unu

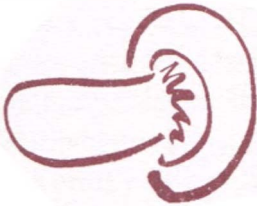
Karabiber, tuz

Soğanları soyun, çok ince kıyın. İki yemek kaşığı yağı bir tavada kızdırın, soğanları kavurun ve soğumaya bırakın. Tost ekmeklerinin kenarlarını çıkarın ve ufalayın.

Kıymayı soğan, ekmek kırıntısı, yoğurt ve yumurta ile düzgün bir hamur elde edene kadar yoğurun. Bolca karabiber katarak tuzlayın.

Köfte hamurunun üstünü örtün, bir saat buzdolabında beklettikten sonra parçalar kopararak 40 adet köfte yapın.

Kalan yağı bir tavada kızdırın. Köftelerin her tarafını galeta ununa bulayın. Bir seferde on köfteyi kızgın yağda beş dakika kızartın, servis yapın.



KÖFTELİ EKMEK (İSTANBUL)

Yarım kilo iki kere çekilmiş az yağlı kıyma
1 soğan
7 demet maydanoz
2-3 diş sarmısak
1 yumurta
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 büyük dilim Trabzon ekmeği (tost ekmeği de olabilir)

Soğan ve maydanozu ince doğrayın. Sarmısağı tuzla dövün. Ekmek dışında bütün malzemeyi tepsi içinde karıştırarak yoğurun.

Köfte karışımını bıçakla ekmek dilimlerinin üzerine ne çok kalın ne çok ince olacak biçimde sürün. Yaklaşık bir köftelik malzeme bir dilime yetecektir. Tost ekmeği kullanıyorsanız kıymayı sürdükten sonra dilimleri çapraz keserek minik üçgen kanapeler de hazırlayabilirsiniz.

Köfteli ekmekleri fırın tepsisine dizin. Fırının üst ızgara ayarını yakarak köfteli ekmekleri üzerleri kızarıncaya kadar fırınlayın. Dilerseniz üzerine ya da kıyma harcının içine biraz taze kaşar peyniri rendesi de koyabilirsiniz.

MAYDANOZ MÜCVERİ (ANTAKYA - HATAY)

3 demet maydanoz	5 yumurta
5 sap taze nane	Yarım bardak un ya da irmik
1 rendelenmiş soğan	1 bardak sıvı yağ
2 diş sarımsak	Karabiber, tuz

Maydanoz, nane, soğan ve sarımsağı doğrayın ve derin bir kapta yumurtalarla karıştırın. Tuz ve karabiber ekin, koyuca bir bulamaç elde edecek kadar un ya da irmik ilave edin. Karışımdan kaşık kaşık alarak iyice kızdırılmış yağda kızartın.

MİTİTE KÖFTE (İSTANBUL)

300 gr kıyma	1 tatlı kaşığı köfte baharı
1 yumurta	50 gr sıvı yağ
30 gr maydanoz	40 gr tereyağ
200 gr kuru soğan	1 tatlı kaşığı kekik
100 gr bayat ekmek içi	Pulbiber
1 tatlı kaşığı kimyon	1 tatlı kaşığı karabiber, tuz

İki kere çekilmiş köftelik kıymayla birlikte yumurta, ince kıyılmış maydanoz, soğan ve önceden ıslatılmış ekmek içini (suyunu iyice sıktıktan sonra) bir kaba koyun, harmanlayın. Tuz, kimyon, karabiber ve köfte baharını katarak iyice yoğurun. Hazırladığınız karışımdan cevizden küçük toplar koparın, yuvarlayın ve tavada yarım kızmış yağda pişirin.

Köfteleri başka bir tavada erittiğiniz tereyağ, kekik ve pulbiber karışımının içinde birkaç kere karıştırın. Hazırladığınız köfteleri servis tepsisinde ikram edin.

PATATES KÖFTESİ (sıcak) (İSTANBUL)

1 kg patates	1 kaşık un
125 gr beyaz peynir	Tuz
2-3 yumurta	

Patatesleri tuzlu suda haşlayın. Kabuklarını soyduktan sonra ezin. Rendelenmiş beyaz peynir, yumurta, un ve tuz ilave ederek hamur haline getirin. Uzun yassı köfteler hazırlayarak kızgın yağda kızartın.

SARMISAKLI MİSKET KÖFTE (İSTANBUL)

750 gr kıyma	8 diş ezilmiş sarımsak
Yarım kilo patates	1 yumurta
3 kaşık zeytinyağı	Sıvı yağ
4 dilim bayat ekmek içi	250 gr kiraz domates
1 çay bardağı süt	Karabiber, tuz

Patatesleri soyduktan sonra iri küp biçiminde doğrayın ve yağlı kâğıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine zeytinyağı gezdirin, tuz serpin. Önceden 180° C ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin.

Ekmek içini sütle ıslatın, elinizle sıkarak ufalayın. Kıymayı çukur bir kaba alın, ekmek içi, sarımsak, yumurta, baharat ve tuz ekleyerek yoğurun. Köfte hamurundan kestane iriliğinde parçalar koparın, elinizle yuvarlayarak misket biçiminde köfteler hazırlayın.

Kızdırdığınız sıvı yağda köfteleri kızartın. Kâğıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektin. Sırasıyla köfte, patates ve domatesleri şişlere dizerek servis yapın.

SICAK ÇİĞ LEME (MALATYA)

<i>1 kâse çiğ köftelik bulgur</i>	<i>1 çay kaşığı pulbiber</i>
<i>2 soğan</i>	<i>1 tatlı kaşığı salça</i>
<i>2 kaşık tereyağ</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>1 demet maydanoz</i>	

Küçük küçük doğradığınız soğanı bir tavada tereyağda kavurun.

Bir tencerede bir kâse suyu kaynatın, bulguru ilave ederek ocağı söndürün. Bulgur açılıncaya kadar bekletin.

İnce kıyılmış maydanoz, karabiber, pulbiber, salça ve kavrulmuş soğanları bulgura ilave edin. Tuzunu ayarlayın, iyice yoğurarak sıkın, servis yapın.

ŞAM KEBABI (MALATYA)

<i>Yarım kilo orta yağlı kıyma</i>	<i>1 çay bardağı un</i>
<i>1 soğan</i>	<i>1 bardak sıvı yağ</i>
<i>1 demet maydanoz</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>3 yumurta</i>	

Kıymayı küçük kare doğranmış soğan, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberle birlikte karıştırın. Çırttığınız yumurtaları ve unu ilave edin.

Kızgın yağa kaşıkla dökün, üzerine bastırarak yassı bir biçim verin ve iki yüzü pembeleşinceye kadar kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

ŞIŞ TOP KÖFTE (İSTANBUL)

1 bütün taze dolmalık kırmızı biber (ya da turşusu)	
300 gr dana kıyması	Yarım demet maydanoz
1 soğan	1 limon
2-3 diş sarımsak	3 kaşık zeytinyağı
1 çay bardağı süt	1 kaşık tereyağ
2-3 dilim bayat ekme�	3 kaşık galeta unu
1 yumurta	Karabiber, tuz

Kırmızı biber taze ise haşlayın, kabuğunu alın. Tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Turşu kullanacaksanız, aynı biçimde küçük doğrayın. Soğanı soyun, irice rendele-
yin. Sarımsağı soyun, çentin. Her ikisini kıymaya karıştırın. Sütte yumuşatıp ufa-
ladığınız bayat ekmeğ  ilave edin. Bu karışımın içine bir yumurta kırın, tuz ve ka-
rabiber ilave edin. İnce kıyılmış maydanoz ve limon kabuğu rendesi ekleyin, iyice
yoğurun.

Köfte hamurundan bir kaşık alın, avcunuzda top köfte yapın. Top köfteleri 15-
20 cm boyundaki tahta şişlere geçirin.

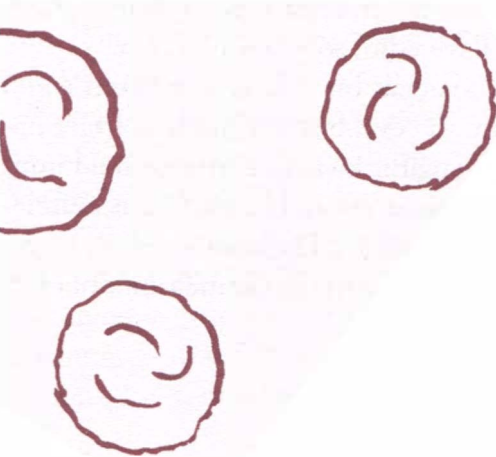
Bir tavada tereyağı zeytinyağıyla birlikte eritin. Köfteleri galeta ununa bulaya-
rak bu kızgın yağda bir iki dakika kızartın, bir fırın tepsisine koyun. 200° C ısıttı-
ğınız fırında kızarttığınız şiş top köfteleri 15 dakika fırınlayın. Sıcak olarak ikram
edin.



TOP KÖFTE (İSTANBUL)

Yarım kilo kıyma	1 kaşık salça
2 yumurta	1 limon
2 dilim kuru ekmek içi	Köfte baharı
Yarım bardak süt	Galeta unu
1 demet maydanoz	Zeytinyağı
2 diş sarımsak	Karabiber, tuz
50 gr kaşar peyniri rendesi	

Kıymaya yumurta, ekmek içi, süt, ince kıyılmış maydanoz, dövülmüş sarımsak, kaşar peyniri rendesi, salça, limon kabuğu rendesi, köfte baharı, tuz ve karabiber ilave ederek iyice yoğurun. Hamurdan kaşık kaşık olarak avcunuzda top köfteler hazırlayın, galeta ununa bulayarak kızgın yağda bir iki dakika kızartın.



köfteli çorbalar

ANALI KIZLI (Analı Kızulu) (ADANA)

Yarım kilo ince bulgur

250 gr kıyma

Yarım bardak un

1 yumurta

2-3 soğan

2 kaşık katıyağ

Yarım demet maydanoz

1 bardak haşlanmış nohut

2 kaşık domates salçası

1 tatlı kaşığı pulbiber

1 kaşık kuru nane

1 limon

Tuz

Bulgura un, yumurta, tuz ve pulbiber ekleyin, yeterince su ilavesiyle yoğurun.

Soğanları ince ince kıyın, kıymayla karıştırarak bir kaşık yağda kavurun. Kavurulmuş kıymaya salça ve kıyılmış maydanoz ilave edin, soğumaya bırakın.

Daha önce yoğurduğunuz bulgurdan (iki avuçluk bir miktar ayırdıktan sonra kalanından) küçük yuvarlak parçalar koparın, iri ceviz büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Bulgur köftelerinin içini oyun, hazırladığınız kıymalı karışımla doldurun.

Bulgunun bir kısmından içi boş küçük yuvarlaklar yapın. Hazırladığınız köfteleri ve bulgur toplarını 12 bardak kaynamış suda haşlayın. Haşlanmış nohut, kızgın yağ ve salça ilave ederek pişirin. Üzerine kuru nane serpin, yanında limonla birlikte servis yapın.

BALKABAKLI MİSKET ÇORBASI (RİZE)

250 gr balkabağı	1 tatlı kaşığı susam yağı
1 kaşık tereyağ	1 tatlı kaşığı sirke
1 soğan	1 kaşık limon suyu
1 kaşık reyhan ya da fesleğen	Karabiber, tuz
6 bardak tavuk suyu	

Köfte için:	1 çay kaşığı zencefil
300 gr kıyma	1 kaşık mısır unu
3 diş dövülmüş sarımsak	Karabiber, tuz

Üzerine:

4 ince kıyılmış kıvırcık salata yaprağı

Bir tencereye koyduğunuz tereyağda ince kıyılmış soğanı pembeleşene kadar kavurun. İçine küp doğranmış balkabağı ve kıyılmış reyhanı katın. Tavuk suyunun beş bardağını ilave edin ve kaynamaya bırakın.

Derin bir kâsede kıymayı, sarımsak, zencefil, tuz, karabiber ve mısır unuyla birlikte iyice yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalar koparın. Avcunuzun içinde yuvarlayarak köfteleri hazırlayın.

Köfteleri kaynayan suyun içine atın, orta hararetli ateşte pişirin. Su az gelirse kalan bir bardak tavuk suyunu ilave edin.

Susam yağı, sirke, limon suyu, tuz ve karabiber ilave ederek bir iki taşım kaynattıktan sonra tencereyi ocaktan alın. Servis kâsesine aldığınız çorbanın üzerine kıyılmış kıvırcık yaprağı serpiştirerek sıcak olarak servis yapın.

DÜĞÜ KÖFTESİ ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

1 bardak düğü (ince bulgur)

1 kaşık un

4 ince kıyılmış sivri biber

1 çay bardağı zeytinyağı

2 rendelenmiş domates

1 yumurta

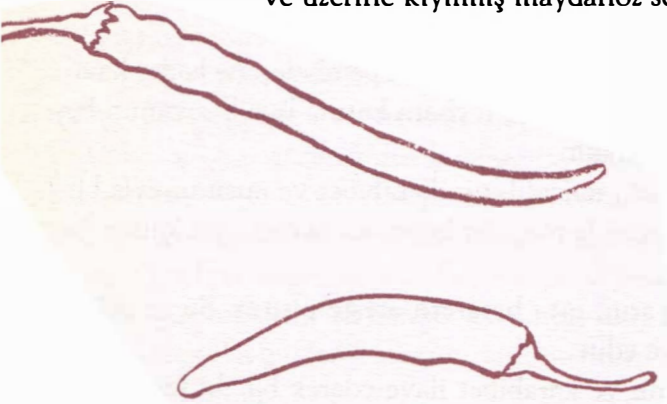
Maydanoz

Tuz

Bulguru tuz ve unla yoğurarak hamur hazırlayın. Elinizde yuvarlayarak nohuttan biraz küçük toplar yapın.

Kıyılmış biberleri yağda hafifçe kavurun, rendelenmiş domatesi ilave edin. Yağda biraz çevirdikten sonra içine bir yumurta kırın ve karıştırarak üzerine dört bardak kaynar su ilave edin.

Kaynayan suya hazırladığınız yuvarlak köfteleri katın. On dakika pişirin ve üzerine kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.



DÜĞÜN ÇORBASI (ERZURUM)

Yarım kahve fincanı bulgur
 1 kahve fincanı yarma
 1 kahve fincanı nohut
 1 kahve fincanı minik köfte
 2 kahve fincanı kuşbaşı et
 4 litre et suyu
 1 yumurta sarısı

Yarım limon suyu
 3 kaşık yoğurt
 1 kaşık tereyağ
 Pulbiber
 Yarım kaşık nane
 Tuz

Ayrı ayrı haşladığınız bulgur, yarma ve nohutu bir arada dört litre et suyunda tekrar haşlayın.

Bir kapta yumurta sarısını limon suyuyla iyice çırpın. Üç kaşık yoğurt ilave ederek bir süre daha karıştırmaya devam edin.

Kaynamakta olan bulgurlu çorbaya hazırladığınız bu karışımı, minik köfteleri ve kuşbaşı eti ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Sürekli karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak 15 dakika pişirin.

Sıcak olarak çorba kâselerine alın, üzerine kızgın tereyağda çevirdiğiniz pulbiberi gezdirin. Naneyle süsleyerek servis yapın.

EKŞİLİ KÖFTE (çorba) - 1 (GAZİANTEP)

150 gr dana kıyma

1 orta boy soğan

1/3 demet maydanoz

1 kahve fincanı pirinç

Yarım bardak un

2 çay kaşığı karabiber

2 çay kaşığı tuz

Suyu için:

2 orta boy havuç

1 orta boy patates

7-8 bardak su

2 kaşık sıvı yağ

Yarım demet maydanoz sapı

1 limon suyu

2 kaşık un

2 çay kaşığı tuz

Köfteleri hazırlamak için soğanı rendeleyin, maydanozları incecik kıyın. Un dışındaki kalan bütün köfte malzemesini karıştırarak iyice yoğurun. Hamurdan fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Köfteleri un döktüğünüz bir tepsiye koyun, tepsiyi sallayarak köftelerin iyice una bulanmasını sağlayın. Böylece yapışmalarını önlemiş olursunuz.

Derin bir tencereye, doğradığınız havuç ve patatesleri koyun. Su, iki kaşık sıvı yağ ve doğranmış maydanoz saplarını da ekleyerek pişmeye bırakın. Havuçlar yumuşayınca köfteleri de tencereye ilave edin, pirinç yumuşayana kadar pişirin. Limon suyu, un ve bir kaşık suyu ayrı bir kapta iyice çırpın. Yavaş yavaş köftelere ekleyin. Beş dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın.

Köftenizin suyu koyu gelirse su, ince gelirse de soğuk suyla karıştırdığınız unu ekleyerek istediğiniz kıvama getirebilirsiniz.

EKŞİLİ KÖFTE (çorba) - 2 (SİVAS)

Yarım kilo orta yağlı kıyma	3 kaşık katıyağ
1 kahve fincanı pirinç	2 büyük soğan
1 demet maydanoz	1 limon
1 bardak un	Karabiber, tuz
3 bardak su	

Pirinci ayıklayıp yıkadıktan sonra biraz haşlayın. Yarı haşlanmış pirinci, orta yağlı kıymayla karıştırın. Tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanozu da ilave ederek iyice yoğurun. Avuç içinde yuvarlayarak fındık büyüklüğünde top köfteler hazırlayın. Bir tepsinin içine un dökün, hazırladığınız köfteleri una bulayın.

Diğer yandan, bir tencerede çorbanın suyunu kaynatın. İçine katıyağ, halka halka doğranmış soğan, ince kıyılmış maydanoz ve hazırladığınız una bulanmış köfteleri atın. Çok kısık ateşte pişirin. Köftelerin içindeki pirinçler uzayınca bir limonun suyunu ilave edin ve bir süre daha kaynatın. Bir çorba kâsesinde servis yapın.



EKŞİLİ BALKAN KÖFTESİ (EDİRNE)

Yarım kilo orta yağlı kıyma	3 patates
2 soğan	50 gr kırık pirinç
100 gr tereyağ	1 demet maydanoz
2 iri domates	1 kereviz
2 dolmalık biber	1 limon suyu
2 havuç	Karabiber, kırmızıbiber, tuz

Bir tencereye iri doğranmış soğanları ve tereyağı koyun. Tencereyi kuvvetli bir ateşe oturtun, soğanlar renk değiştirene kadar kavurun. Soğanların rengi değişmeye başlayınca daha önceden kabukları soyulmuş ve çekirdekleri çıkartıldıktan sonra doğranmış domatesleri, iri parçalara bölünmüş tohumuz dolmalık biberleri tencereye atın. Biraz kavurduktan sonra su, doğranmış havuç ve patates ilave edin. Bu karışıma pirinç, ince doğranmış maydanoz ve kereviz de ekleyerek tencerenin kapğını kapayın, kaynamaya bırakın.

Kıymayı pirinç, tuz, baharat ve maydanozun kalanıyla birlikte yoğurun, ceviz büyüklüğünde misket köfteler hazırlayın. Köfteleri kaynamakta olan çorbaya ilave edin. Limon suyunu da kattıktan sonra servis yapın.

ERZİNCAN ÇORBASI (ERZİNCAN)

100 gr kıyma

50 gr erişte

150 gr taze fasulye

1 diş sarmısak

1 kaşık salça

10 sap maydanoz

10 sap dereotu

50 gr yoğurt

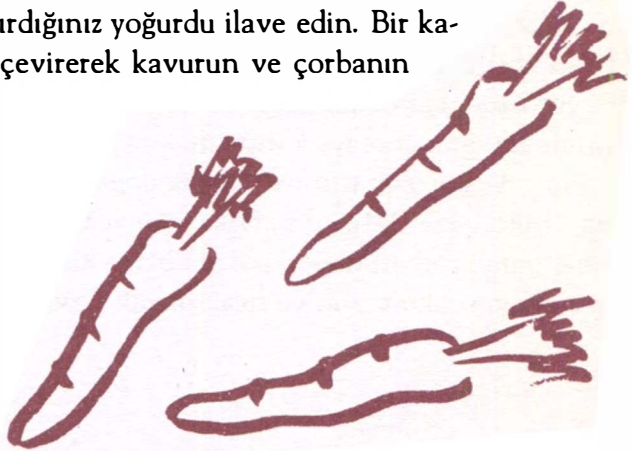
Yarım kaşık nane

1 kaşık tereyağ

Karabiber, tuz

Kıymayı yalnızca karabiber ve tuzla yoğurarak minik köfteler hazırlayın. Bir tencerede kaynamakta olan salçalı suya atın. İnce ince kıydığınız fasulyeleri tencereye ilave edin. Erişteleri ve dövülmüş sarmısağı da kattıktan sonra fasulyeler pişinceye kadar orta ateşte tutun.

Fasulyeler piştikten sonra, üzerine ince kıyılmış dereotu ve maydanozu serpin ve çorbanın suyuyla sulandırdığınız yoğurdu ilave edin. Bir kaşık tereyağda naneyi bir iki kere çevirerek kavurun ve çorbanın üzerine dökün.



ERZURUM ÇORBASI (ERZURUM)

1 çay bardağı pirinç
200 gr yağsız kıyma
Un
5-6 bardak et suyu

Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 orta boy soğan
Kuru nane
Karabiber, tuz

Terbiyesi için:
2 kaşık tepeleme un

1 bardak yoğurt
1 yumurta

Tencereye pirinci ve iki çay bardağı su koyun, pirinçler suyunu çekene kadar pişirin.

Bir kapta kıymayı tuz ve karabiberle yoğurun. Kıymadan küçük parçalar kopararak nohut büyüklüğünde köfteler hazırlayın.

Köfteleri un serpilmiş bir kaba alın, kabı sallayarak köftelerin iyice unlanmasını sağlayın. Pirincin bulunduğu tencereye beş altı bardak sıcak et suyunu ve köfteleri koyun, köfteler yumuşayana kadar pişirin.

Bir kabin içinde iki kaşık un, yoğurt ve yumurtayı çırparak karıştırın. Unlu karışımı azar azar çorbaya karıştırın.

Tavada sıvı yağ ısıtın ve küçük doğranmış soğanları pembeleşene kadar kavurun. Kuru nane ilave edin, fazla yakmadan ocaktan alın ve çorbaya katın. Sürekli karıştırarak çorbanın üzeri göz göz olana kadar pişirin. Tuzunu da ayarladıktan sonra çorbayı ocaktan alın ve sıcak olarak servis yapın.

ĞENADİR ÇORBASI (MARDİN)*Yarım kilo nohut**2 bardak irmik**2 bardak köftelik bulgur**Kişniş tohumu**1 soğan**Yarım çay bardağı zeytinyağı**1 kaşık salça**Karabiber, tuz*

Nohutları gecedan ıslatın. Ertesi gün suyunu süzün ve üç bardak suyla 45 dakika haşlayın.

Büyükçe bir kapta irmik ve bulguru karıştırın. Üzerine 750 ml soğuk su ekleyerek yarım saat bekletin. Yarım saatin sonunda tuz ve kişniş tohumu katarak iyice yoğurun. Yoğururken hamurun yumuşak olması ve daha kolay yoğrulması için ara sıra su ekleyin.

Hazırladığınız hamurdan fındık büyüklüğünde köfteler yapın. İki litre suya tuz ilave edin, kaynatın, içine hazırladığınız köfteleri atarak 15 dakika haşlayın.

Soğanı küçük doğrayın, zeytinyağında hafifçe kavurun.

Haşlanmış köftelere süzölmüş nohutu, kavrulmuş soğanı ve salçayı ekleyin, karabiberle tatlandırın. Sıcak olarak servis yapın.

KALLILI KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

100 gr kıyma (iki kere çekilmiş dana ve koyun etinden)	
2 bardak ince bulgur	1 yumurta
100 gr koyun kıyması	1 kaşık nişasta
3 soğan	2 diş karanfil
2 diş sarımsak	1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi
Yarım kaşık biber salçası	1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım kaşık domates salçası	3 kaşık sıvı yağ
1 kaşık pulbiber	1 tatlı kaşığı tuz
Tarhana çorbası için:	3 bardak su
3 kaşık tarhana	1 tatlı kaşığı tuz

Bulguru geniş bir tepsiye alın. İki kıyılmış soğan, dövülmüş sarımsak, salça, tuz, pulbiber ve iki kere çekilmiş kıymayı azar azar bulgura yedirin, yumurta ve nişastayı da ekleyerek iyice yoğurun.

Karanfilleri havanda dövün. İnce kıyılmış bir soğanı kavurun, koyun kıymasını ilave edin, iri dövülmüş ceviz içi, tuz, karanfil ve tarçını ilave ederek karıştırın.

Bulgurlu malzemeden ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın. Parmığınızla ortasını çukurlaştırın ve çevirerek yüzeyi inceltin. Ortalarına karanfilli harçtan birer kaşık koyarak köfteleri kapayın, yuvarlayın. Malzeme bitinceye kadar bu işleme devam edin.

Tarhanayı 15 dakika ıslattıktan sonra tencereye alın. Üç bardak su ve tuz ilave edin, on dakika kaynatın. Köfteleri ekleyerek on beş dakika daha pişirin, sıcak olarak servise sunun.

Kalli, Kahramanmaraş'ta sincap anlamına gelmektedir.

KÖFTELİ ÇORBA (TEKİRDAĞ)

250 gr kıyma

1 soğan

Yarım bardak pirinç

3 yumurta

Yarım bardak un

2 küçük boy havuç

1 iri boy patates

6 kaşık limon suyu

3 kaşık katıyağ

1 çay kaşığı tatlı kırmızıbiber

Karabiber, tuz

Kıymayı, rendelenmiş soğan, pirinç, yumurta akı, tuz ve karabiberle birlikte yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalara ayırarak avcunuzun içinde yuvarlayın ve una bulayın.

Bir tencerede altı bardak su kaynatın. Tuzlayın, köfteleri içine atın. Soyulmuş, temizlenmiş ve küçük küp doğranmış havuç ve patatesleri ekleyin. Köpüğünü alarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, yaklaşık 25 dakika pişmeye bırakın.

Yumurta sarısıyla limon suyunu çırpın. Pişen çorbanın suyundan bir kepçe katın, karıştırarak terbiyeyi ıltın ve yavaş yavaş çorbanın içine dökerek karıştırın. Bir taşım kaynatın, ocaktan alın.

Yağı bir tavada kırmızıbiberle kızdırın, çorbaya ilave edin ve sıcak olarak servis yapın.

KÖFTELİ ERIŞTE ÇORBASI (KIRŞEHİR)

250 gr kıyma	1 kaşık salça
1 bardak ev eriştesi	1 kâse sarmısaklı yoğurt
Un	Karabiber, tuz
1 kaşık tereyağ	
Üstü için:	Pulbiber
1 tatlı kaşığı tereyağ	Kuru nane

Kıymayı tuz ve karabiberle iyice yoğurun. Misket iriliğinde köfteler hazırlayın. Genişçe bir kaba un koyun ve kabı sallayarak köftelerin iyice unlanmasını sağlayın.

Bir tencerede bir kaşık tereyağı eritin, salçayı bir dakika kavurun. Beş altı bardak su ilave ederek kaynatın. Su kaynayınca erişteleri ekleyin. Erişteler yarı yarıya piştiğinde, köfteleri tencereye alın.

Çorbayı ateşten indirmeye yakın, bir kâsesarmısaklı yoğurdu, biraz çorbanın suyuyla açarak inceltin ve ağır ağır karıştırarak çorbaya katın. Tenecereyi ocaktan alın. Bir tatlı kaşığı tereyağı eritin, pulbiber ve kuru naneyi ilave edin. Bu karışımı çorbanın üzerine gezdirin ve servis yapın.

KÖFTELİ YOĞURT ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

250 gr yağsız kıyma	2 bardak yoğurt
1 kuru soğan	1 kaşık tereyağ
1 çay bardağı pirinç	1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 yumurta	1 kaşık kuru nane
1 kahve fincanı un	Karabiber, tuz

Kıymayı rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberle yoğurun. Fındık iriliğinde köfteler hazırlayın.

Büyükçe bir tencerede on bardak suyla birlikte pirinci pişirin. Pirinçler yumuşadıktan sonra köfteleri tencereye ilave edin.

Bir kâsede yumurtayı iyice çırpın. Un ve yoğurdu ekleyin ve çırpın. Köftelerin bulunduğu tencereye ılıştırarak ekleyin. On beş dakika karıştırarak pişirin. Çorbayı kâselere doldurun. Son olarak üzerine tereyağlı kırmızıbiber ve nane gezdirerek servis yapın.

KULAK ÇORBASI (MALATYA)

Aya köftesi için:

1 çay bardağı sümüt (çok ince bulgur)

200 gr yağsız kıyma

Sıvı yağ

Karabiber, tuz

Hamuru için:

1 bardak un

1 yumurta

Tuz

Ayrıca:

1 kilo kemik

1 çay kaşığı haşlanmış nohut

2 kg yoğurt

Tuz

Üzerine:

1 kaşık tereyağ

Yarım kaşık nane

Köfteyi hazırlamak için, sümüt, kıyma, tuz ve karabiberi yoğurun. Köfte hamurundan fındık büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın. Sıvı yağda hafifçe kızartın.

Hamurunu hazırlamak için un, tuz, yumurta ve biraz ılık suyu karıştırarak yoğurun. Hamurdan küçük bezeler kopararak oklavayla açın. Küçük ve ince olacak biçimde kesin.

Kemikleri yıkayarak su dolu geniş bir tencereye koyun, tuz ilave edin. Kaynayanca kemikleri tencereden alın.

Et suyuna çorbalık hamurları katın. Hamur pişince, köfteleri ve nohutları da tencereye koyun, arada bir karıştırarak pişirin. Tencereyi ocaktan alın. Biraz ılıyınca içine yoğurdu karıştırın. Bir kaşık tereyağı tavada eritin, naneyle karıştırarak çorbanın üzerinde gezdirin.

NOHUTLU KÖFTE ÇORBASI (GAZİANTEP)

1 kg haşlanmış nohut
4 kaşık un
8 kaşık yoğurt

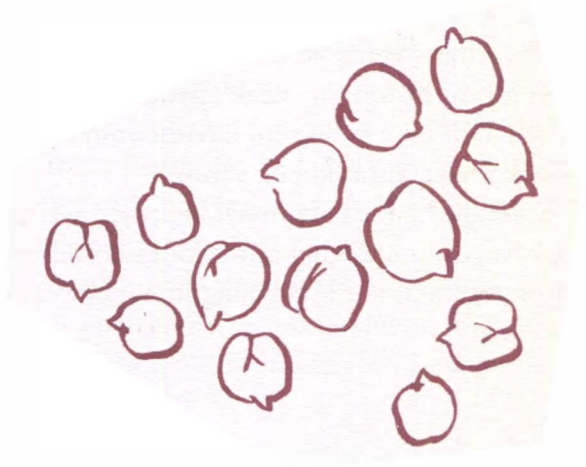
100 gr tereyağ
25 gr nane
Tuz

Köfte malzemesi:
250 gr köftelik bulgur
2 yumurta

1 kg dana kıyma
Kırmızıbiber
Karabiber, tuz

Köfte malzemesini yoğurarak minik köfteler hazırlayın.

Unla yoğurdu çırpın, iki litre su katarak kaynatın. Su kaynadıktan sonra nohutları ve köfteleri ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Bir tavada tereyağı eritin, naneyi kavurun, çorbanın üzerine dökerek servis yapın.



SARMISAKLI KÖFTE (Kitel Fum) (SIIRT)

2 bardak içli köftelik yarma	3-4 diş sarmısak
Yarım kilo kavurma	1 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı limon tuzu	Karabiber, tuz

Bulguru tuzlayın, sıcak suyla önceden ıslatın. En az yarım saat bekletin. Ellerinizi arada bir ıslatmak suretiyle bulguru hamur kıvamına gelinceye kadar karabiberle yoğurun. Yumurta büyüklüğünde parçalar alın. Avcunuzun içinde, sıkıştırma sıkıştırma bir santim kalınlığında yassı köfteler hazırlayın.

Büyük bir tencereye, yarısından fazla su doldurun. Biraz tuz ve köftelerin dağılmaması için bir çay kaşığı limon tuzu katın. Su kaynayınca köftelerin hepsini içine atın. Delikli kepçeyle tencerenin kenarından dibe doğru, köfteler fazla hırpanmadan biraz yukarıya kaldırın. Kaynamaya başladıktan bir süre sonra, köfteler suyun yüzeyine doğru çıkmaya başlayacaktır. Bu andan itibaren on dakika daha kaynatın. Köfteleri süzerek bir kaba alın.

Kavurmayı geniş ve çukur bir servis tabağına koyun. Dövülmüş sarmısak, pulbiber katın. Köftelerin sıcak kaynar suyundan kepçeyle alarak kavurmanın üstüne dökün. (Köftelerin hepsini kavurmanın içine de atabilirsiniz. Böyle ikram ederseniz köfteleri biraz küçük yapın.)

Sulandırdığınız kavurmayı kepçeyle ayrı ayrı servis kâselerine (çünkü kavurmalı çorba görünümündedir) alın. Sonra köfteleri istediğiniz miktarda içine salın. Servisini yaparken kaşık koymayı ihmal etmeyin.

TARHANALI KÖFTE (KÜTAHYA)

Köfte harcı:

250 gr kıyma

4 ince doğranmış soğan

2 kaşık tereyağ

1 kaşık biber salçası

Karabiber, tuz

Köftenin dışı:

2 bardak köftelik bulgur

100 gr dövülmüş et

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 bardak un

1 yumurta

Kimyon

Tuz

Sos:

2 bardak yıkanmış, ıslanmış tarhana

1 kahve fincanı zeytinyağı

2 diş ezilmiş sarımsak

1 kaşık biber salçası

1 limon suyu

Kimyon

Karabiber, tuz

Köftenin içini hazırlamak için kıymayı, soğan, tereyağ ve tuzla birlikte iyice kavurun. Biber salçasını, karabiberi koyun, soğutun, dondurun.

Köftenin dışını hazırlamak için bulguru bir çay bardağı suyla ıslatın. Tuz, kimyon ve biber salçasıyla yoğurun. Et, yumurta ve un ilave ederek yoğurmaya devam edin. Hamur kıvamına gelince ceviz büyüklüğünde parçalar olarak açın. İçine bir tatlı kaşığı harç koyun, top biçiminde kapayın.

Sosu için tarhanayı, tuz katarak beş bardak suyla pişirin, süzün. Zeytinyağı, sarımsak ve biber salçasını ezin. Et suyunu tarhananın suyuna ekleyin, kaynatmaya devam edin. Kimyon, karabiber, limon suyunu ilave edin, köfteleri katın ve 15 dakika pişirin. Köfteler pişince sıcak servis yapın.

UN ÇORBASI (ERZİNCAN)

250 gr yağsız kıyma
2,5-3 litre et suyu
2 kaşık tereyağ
1-2 soğan
1 kaşık salça

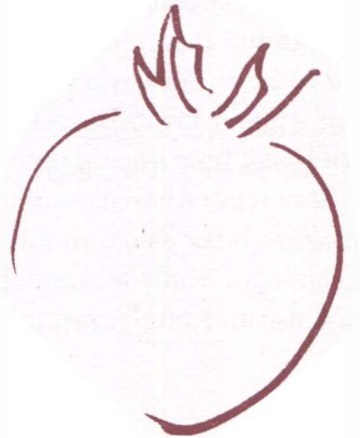
3-4 avuç erişte
Maydanoz
1 bardak yoğurt
1 kaşık nane
Karabiber, tuz

İki kere çekilmiş yağsız ete tuz ve karabiber ilave ederek iyice yoğurun. Islak avcunuzda fındık büyüklüğünde yuvarlayın, kızgın yağda hafifçe pembeleştirin.

İncecik kıyılmış soğanı yağda hafifçe sarartın, salçayı ezerek ilave edin, kavurun. Et suyu ya da su katın, tuzunu ayarlayın (yörede buna sohariş denir).

Çorba kaynamaya başlayınca erişte, kıyılmış maydanoz ve daha önce hazırladığınız köfteleri ilave edin. Eriştesi pişince ocaktan indirin.

Yoğurdu bir bardak suyla ezin ve çorbaya ilave ederek karıştırın. Üzerine nane serpererek servis yapın.



YARMA ÇORBASI (ERZİNCAN)

150 gr kıyma	1 domates
1 bardak sıvı yağ	5 sap maydanoz
70 gr yarma	5 sap dereotu
200 gr taze fasulye	1 bardak yoğurt
2 soğan	Karabiber, tuz
50 gr tereyağ	

Kıymayı tuz ve karabiberle yoğurun. Misket büyüklüğünde köfteler hazırlayarak kızgın yağda kızartın.

Fasulyeleri ayıklayın, ince ince enine kıyın. Soğanı mutfak robotunda çekin, tereyağda kavurun. Fasulyeleri ilave ederek kavurmaya devam edin. Domatesi küp doğrayın ve karışıma katın. Yedi bardak su ilave edin, 20 dakika pişirin.

Fasulyeler piştikten sonra yarmayı katın, 15 dakika kaynatın. Kıyılmış maydanoz ve dereotu serpiştirin. Servis yapmadan önce çorbaya bir bardak yoğurt karıştırabilirsiniz. Yoğurt kattıktan sonra çorbayı kaynatmayın.

YUVALAMA (GAZİANTEP)

2 bardak pirinç	1 kg yoğurt
100 gr çiğ köftelik kıyma	1 kaşık tereyağ
Sıvı yağ	Kuru nane
1 bardak haşlanmış nohut	Karabiber, tuz
1 yumurta	

Pirinci ıslatıp yıkadıktan sonra kıyma makinesi ya da robotta çekin. İncelttiğiniz pirinci köftelik kıyma, tuz ve karabiberle iyice yoğurun. Yuvarlanabilecek bir hamur elde edince ellerinizi sıvı yağa batırarak hamurdan küçük parçalar koparın, nohut iriliğinde yuvarlayın.

Hamur toplarını kaynayan on bardak tuzlu suya atarak bir iki taşım kaynatın, kevgire alın.

Bir tencereye haşlanmış nohutu ve kevgirdeki köfteleri koyun. Mikserde bir yumurtayla çırttığınız yoğurdu yavaş yavaş ekleyin. (Çorbanın kıvamını ayarlamak için hamur toplarını kaydattığınız tuzlu sudan da ilave edebilirsiniz.) Üzerine kızgın tereyağ ve nane ekleyerek servis yapın.

Yuvalama, Gaziantep’de bir düğün yemeğidir. Ancak, son on yılda İstanbul’da Gaziantep lokantaları yuvalamayı çorba olarak sundukları için, metropollerimizde “yuvalama” artık bir yöresel çorba olarak bilinmektedir.

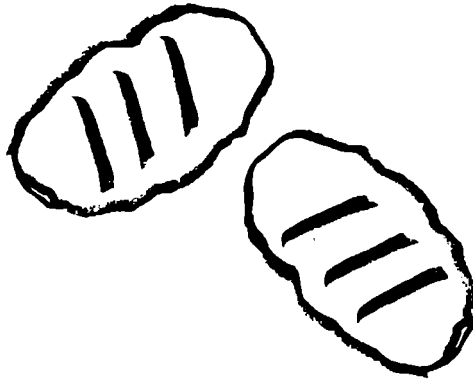
ızgara köfteler

ADANA KEBABI (kıyma) (ADANA)

1 kg orta yağlı koyun kıyması	1 kaşık biber salçası
100 gr kuyruk yağı	1 kaşık pulbiber
Yarım demet maydanoz	Tuz

Kıymayı çekilmiş kuyruk yağı, ince kıyılmış maydanoz, salça, tuz ve biberle birlikte iyice yoğurun. İki saat buzdolabında bekletin. Kıyma parçaları birbirini tutunca on iki eşit parçaya ayırın. Elinizi ıslatarak enli kebab şişine yayın.

Mangal üzerinde her iki tarafı da kızarıncaya kadar sık sık çevirerek pişirin. Pişen kebabı pide ekmek arasına koyarak servis yapın.



AKÇAABAT KÖFTESİ (AKÇAABAT - TRABZON)

900 gr dana eti	5 diş sarmsak
100 gr iç yağı	1 çay karabiber
100 gr kuru ekmek	1 kaşık tuz

İç yağı parça etle karıştırarak makede çekin ve kıyma haline getirin. Bayat ekmeği ıslatın, suyunu sıkın, sarmsağı ince ince kıyın, karabiber ve tuzla birlikte kıymaya karıştırarak yoğurun. Bu hamurdan parçalar kopararak el ayası kadar 33 gramlık daire biçiminde yassı köfteler yapın ve ızgarada pişirin. Her porsiyonu altı tane köfte ve yanında közlenmiş domates ve biberle birlikte servis yapın.

Akçaabat mezbahasında köfteciler için kesilen danalar, kesimden sonra deri altına kompresörle hava sıkılarak şişirilir ve bir süre o halde bekletilir. Hayvanın yağında oluşan hava kabarcıkları köftenin ızgarada şişmesini sağlar. Sizin böyle bir imkânınız olamayacağına göre yukarıdaki tarifte yer almayan iki tatlı kaşığı karbonatı köfte harcına karıştırabilirsiniz.

Ticari reçete (100 kg köfte için):

75 kg dana eti	1 kg sarmsak
7 kg iç yağı	1 kg tuz
16 kg ekmek	

ALTI DOMATESLİ KIYMA KEBABI (GAZİANTEP)

<i>1 kg orta yağlı koyun kıyması</i>	<i>3 dolmalık biber</i>
<i>12 domates</i>	<i>Karabiber, tuz</i>

Domatesleri bütün olarak şişe geçirin. Izgarada arkalı önlü pişirin. Dış kabukları yanmaya başladığında ateşin üzerinden alın. Kabuklarını soyun, iri parçalar halinde doğrayın. Geniş bir tepsiye aktarın ve tuz ilave ederek karıştırın.

Ayrı bir kapta kıymayı tuz ve karabiberle iyice yoğurun. Hazırladığınız köfteleri şişe geçirin, ızgarada pişirin.

Şiştten çıkardığınız köfteleri tepsiye yayarak koyduğunuz pişmiş domateslerin üzerine yerleştirin. Dolmalık biberleri bol suyla yıkayın, çekirdek yataklarını çıkarıldıktan sonra ince ince doğrayın. Kebabın üzerine koyun. Lavaş ekmeğiyle birlikte servis yapın.

ANTALYA IZGARA KÖFTE (ANTALYA)

<i>Yarım kilo sinirsiz ve az yağlı kuzu kıyma</i>	
<i>1 soğan</i>	<i>Biber</i>
<i>Domates</i>	<i>Tuz</i>

Kıymayı tuzla iyice yoğurun. Bir avuç içini dolduracak kadar parçalar koparın, avcunuzla bastırarak şişe geçirin. Köfteleri köz haline gelmiş kömür ateşinde pişirin, özel tırnaklı pidelerin üzerine dizin. Közde pişmiş soğan, biber ve taze domates dilimleriyle birlikte servis yapın.

İsteğe göre, yemeden önce üzerine elde çekilmiş karabiber, kimyon ve maydanoz serpebilirsiniz.

ASİTANE SARMASI (Sebzeli Nane Asideli) (İSTANBUL)

Köfte:

2 patlıcan

600 gr dana ve kuzu karışık kıyma

1 çay kaşığı karabiber, kimyon, yenibahar

Yarım demet maydanoz

2 dilim ekmek içi

2 diş sarımsak

1 orta boy kuru soğan

2 kaşık nar ekşisi

1 çay kaşığı tuz

Yufka:

1,5 bardak un

Yarım kaşık maya

1,5 bardak su

Yarım kaşık bal

Yarım kaşık ayçiçeği yağı

Yarım kaşık tuz

Nane aside:

1 kuru soğan

2 taze soğan

2 defne yaprağı

2 haşlanmış havuç

1 kaşık nane

1 kaşık zeytinyağı

4 diş sarımsak

1 çay kaşığı tuz

Sebze:

4 taze soğan

4 sivri biber

1 kuru soğan

Çeyrek demet maydanoz

2 haşlanmış havuç

1 kaşık tereyağ

Patlıcanları ağır köz ateşinde pişirdikten sonra kabuklarını soyun, ince ince doğrayın. Geri kalan köfte malzemesini bir kapta karıştırdıktan sonra kıyma makinesinden geçirin. Patlıcan ve köfte harcının içine nar ekşisini katarak birlikte yoğurun. Hazırlanan karışımı geniş bir şişe geçirerek kömür ateşinde pişirmeye başlayın.

Diğer tarafta yufka malzemesini yoğurun ve 20 dakika dinlenmeye bırakın. Dinlenmiş hamuru merdaneyle lavaş biçiminde açın. Harlı fırında bir dakika altını ve üstünü pişirin. Fırından çıkan yufkanın kurumaması için nemli bezle üstünü örtün.

Nane aside malzemesini çok ince doğradıktan sonra derin bir kapta zeytinyağında kavurun ve on dakika ağır ateşte pişirin.

Sebze malzemesini küçük küpler halinde doğrayın, tereyağda sote ettikten sonra lavaş ekmeğinin üstüne serpiştirin. Bunun üstüne pişen köfteleri koyun ve yufkayı dürüm biçiminde sarın. Eşkenar dörtgen kestiğiniz dürümü, yıldız biçiminde tabağa yerleştirin ve pişen nane asidesini tabağın etrafına koyun.

BAHARATLI SUCUK KÖFTE (TİRE / İZMİR)

<i>1 kg kıyma</i>	<i>1 yumurta</i>
<i>Bayat ekmek</i>	<i>1 soğan</i>
<i>Kimyon</i>	<i>Kırmızıbiber</i>
<i>Nane</i>	

Kıymayı diğer malzemelerle birlikte yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın. Hazırladığınız hamurdan parçalar alın, şişe takın ve mangalda pişirdikten sonra servis yapın.

BEYTİ KEBABI (ADANA)

120 gr kebab kıyması	1 biber
3 diş sarımsak	1 soğan
3 maydanoz	10 gr yoğurt
1 çay kaşığı kırmızıbiber	1 zeytinyağı
2 lavaş ekmek	Tuz
1 domates	

Kıymayı dövülmüş sarımsak, kıyılmış maydanoz, kırmızıbiber ve tuzla yoğurun. Hazırladığınız karışımı kebab şişine geçirin. Pişirdikten sonra lavaşın içine çekin.

Pişmiş domates, biber ve soğanla salata hazırlayın, köfteye ilave ederek sarın, dürüm yapın. Dürümü sekiz parçaya kesin, tabağa dizin. Yoğurdu çırpın, dürümün üzerine dökün. Zeytinyağını tavada ısıtın, biraz kırmızıbiber ekleyerek yoğurdun üzerine gezdirin.

ÇERKESMÜSELLİM KÖFTESİ (HAYRABOLU - TEKİRDAĞ)

800 gr dana kol ve kaburga eti	6 diş sarımsak
150 gr iç yağı	1 tatlı kaşığı karbonat
6 dilim bayat ekmek içi	1 tatlı kaşığı karabiber
2 kuru soğan	1 kaşık tuz

Et parçaları ve iç yağın iki numara ayna takılmış makineden geçirerek kıyma haline getirin (bir defa çekilecek). Diğer malzemeleri kıymaya katın, 20 dakika yoğurun. Buzdolabında 5-6 saat dinlendirin. Izgara yapacağınız zaman köfte hamurunu buzdolabından çıkarın, avcunuzda yuvarlayarak köfteler hazırlayın. Köftelerin her tarafını sık sık döndürerek iki dakika, yani toplam dört dakika ızgara yapın. Böylece köfteniz kabarık ve sulu kalacaktır.

ÇILDIR KÖFTE (ÇILDIR - ARDAHAN)

400 gr kekik ve baharatla hazırlanmış köfte	
50 gr tereyağ	Domates sosu
18 adet 30 gramlık pide	200 gr patates püresi
1 bardak et suyu	Yoğurt sosu

Küçük hamburger köftesi biçiminde hazırladığınız köfteleri ızgarada pişirin.

Tereyağı bir tavada eritin. Pideleri tereyağda alt üst ederek kızartın. Et suyu ve biraz domates sosu ilave edin. Servis tabağına alın. Izgara köfteleri üzerine dizin. Köftenin üzerine patates püresini yayın. Yanında ılık yoğurt sosuyla birlikte servis yapın.

Domates sosunu hazırlamak için ince kıyılmış bir soğan ve bir iki diş sarımsağı bir kaşık yağda sote edin. Rendelenmiş domatesi ilave edin. Salçayı da ekleyerek ezin. Defne yaprağı ve tuz ilavesiyle pişirin. Servis yapmadan önce defne yaprağını çıkarın.

Yoğurt sosunu hazırlamak için bir kâsede süzme yoğurt, dört diş dövülmüş sarımsak, iki tatlı kaşığı tereyağ ve biraz karabiberi karıştırın.

GÜLRİZ SURURİ KÖFTESİ (İSTANBUL)

750 gr dana kıyması

250 gr koyun döşü kıyması

1 kuru soğan

Yarım demet kıyılmış maydanoz

1 bardak ufalanmış ekmek içi

Karabiber, tuz

İki ayrı tür eti makinede kasabınıza bir kere çektinir. Geniş bir siniye kıymayı yerleştirin, üzerine kuru soğanı rendeleyin. Karabiber, maydanoz, ekmek içi ve tuzu da katarak iyice yoğurun. Çok yapışmaması için su ilave edin.

Yuvarlak şişmanca köfteler hazırlayın ve kömür ızgarasında cızbiz yapın.

HURMA KEBABI (KİLİS)

1 kg kıyma

1 kuzu gömleği

2 dilim ekmek

1 iri rendelenmiş soğan

1 demet maydanoz

Yarım çay kaşığı anason

1 çay kaşığı kakule

Yarım çay kaşığı tarçın

Karabiber, tuz

Kuzu gömleği dışındaki diğer malzemeleri kıymayla karıştırarak köfte hamurunu hazırlayın. Gömleği dolmalık yaprak büyüklüğünde parçalara ayırın. Hazır olan köfte hamurundan hurma biçiminde parçalar alarak gömleğe sarın. Hazırlanan köfteleri şişe dizerek hafif ızgara ateşinde pişirin. Bu arada eriyen yağları üzerine sürün. Tere ve rokayla birlikte servis yapın.

ISLAMA KÖFTE (SAKARYA)

Köfte malzemesi:

Yarım kilo koyun döş

1 kuru soğan

2 diş sarımsak

Çeyrek demet maydanoz

1 tatlı kaşığı kimyon

Karabiber

1 bardak kemik suyu

1 kaşık sıvı yağ

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

3 dilim bayat ekmek

2 domates

12 sivri biber

Tuz

Köftelik eti malzemeleriyle birlikte iki kere makinede çekin. Temiz bir kap içinde yoğurun. Yirmi gramlık yassı köfteler hazırlayın. Mangal kömürlü ızgarada pişirin.

Diğer taraftan kaynamakta olan kemik suyundan yeterince başka bir tencereye alın. Tuz, sıvı yağ ve kırmızıbiber ilavesiyle sos hazırlayın.

Bir gün önceden aldığınız kara fırın ekmeğini dilimleyin, sosa batırarak ızgarada kızartın. Yarım kesilmiş domates ve bütün sivri biberleri de ızgarada pişirin.

Servis yaparken, altına ekmek üstüne köfte, tekrar ekmek koyun, tabakta domates ve biber ilavesiyle sunun.

İNEGÖL KÖFTESİ (İNEGÖL)

700 gr bir-üç yaş arası dana (1/3 but, 1/3 kol, 1/3 kaburga eti)
125 gr altı ay-iki yaş arası erkek kuzu but
Yarım kaşık karbonat
4 dilim bayat ekmek
2 kuru soğan
1 kaşık tuz

İki cins eti parçalayın, üç numaralı aynası olan kıyma makinesinde bir defa çekin. Elde ettiğiniz kıymayı tuz, karbonat ve irmik gibi ufaladığınız bayat ekmekle karıştırarak 15 dakika yoğurun.

Buzdolabında 12 saat dinlendirin. Sonra bu karışımı yine üç numaralı ayna takılmış kıyma makinesinde çekin.

Soğanı bıçakla bir tahta üzerinde nar tanesinin dörtte biri ufaklığında doğrayın ve karışıma ilave ederek 15 dakika daha yoğurun. Bu yoğurma sırasında hamuru yumuşatmak için bir kaşık su ekleyin.

Baş parmak kalınlığında ve biçiminde 12-15 gramlık silindir köfteler hazırlayın ve buzdolabında üç saat dinlendirin. Köfteleri ızgarada pişirin.

Ticari reçete: (100 kg köfte için)

71 kg dana eti	0,6 kg karbonat
12 kg koyun eti	1 lt su
6,2 kg ekmek	1 kg tuz
8,2 kg soğan	

İNEGÖL (Nuri Efendi) KÖFTESİ (İNEGÖL - BURSA)

750 gr dana döş

250 gr kuzu döş

70 gr bayat ekmek

70 gr kuru soğan (Tekirdağ soğanı)

12 gr tuz

Etleri karıştırarak kıyma makinesinde sıfır aynada bir defa çekin. Genişçe bir tepsi ya da siniye koyun, üzerine tuz serpin. Yarım saatten az olmamak üzere kıymayı Maraş dondurması kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Sonra iki gün buzdolabında bekletin.

İki gün sonra kıyma makinesine sıfır ayna takarak karışımı ikinci defa çekin. Yine bir tepsiye yayın. Kuru ekmeği un gibi oluncaya kadar ufalayın, kıymaya katın. 70 gr soğanı da yemeklik kıydıktan sonra bir tahta üzerinde bıçakla yarım mercimek büyüklüğünde ufalayın.

Soğanları da kıymaya katarak on dakika yoğurun. Karışımı bir saat buzdolabında dinlendirin.

Bu arada ızgarayı yakın. Köfte hamurunu dolaptan çıkardıktan sonra avcunuzla bastırarak 20 gramlık yassı köfteler hazırlayın ve ızgarada pişirin.

İRMİKLİ KÖFTE (İSTANBUL)

<i>1 kg orta yağlı dana kıyması</i>	<i>1 kahve fincanı yoğurt</i>
<i>2 kahve fincanı irmik</i>	<i>1 tatlı kaşığı yenibahar</i>
<i>1 rendelenmiş kuru soğan</i>	<i>Tuz</i>
<i>1 tatlı kaşığı kimyon</i>	

Bütün malzemeleri yoğurduktan sonra üç saat buzdolabında dinlendirin. Sonra köfteleri hazırlayarak kömür ateşindeki ızgarada cızbız yapın.

KASAP KÖFTESİ (İSTANBUL)

<i>Yarım kilo dana kıyma</i>	<i>2 çay kaşığı pulbiber</i>
<i>1 rendelenmiş orta boy soğan</i>	<i>1 yumurta</i>
<i>3 çay kaşığı kekik</i>	<i>2 çay kaşığı karabiber</i>
<i>3 çay kaşığı kimyon</i>	<i>4 çay kaşığı tuz</i>

Kıymayı çukur bir kaba alın, üzerine yemeklik doğranmış soğanı ekleyin, tuz, kekik, kimyon, karabiber, pulbiber ve yumurta ilave ederek yoğurun. Köfte hamurundan yuvarlak, iri ve yassı köfteler hazırlayın. Iızgarada pişirin. Bulgur pilavı ve turşu eşliğinde servis yapın.

KİMYONLU KÖFTE (İSTANBUL)

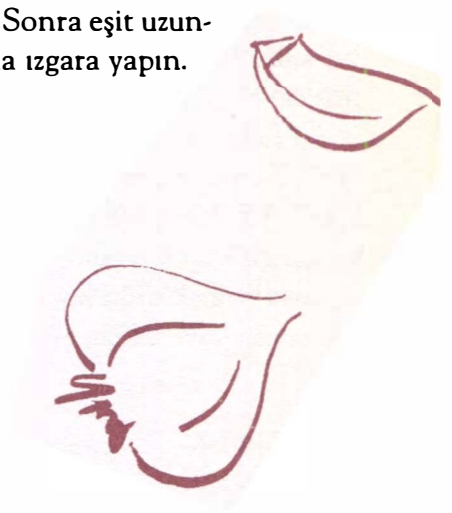
Yarım kilo koyun kıyması
 Yarım tatlı kaşığı kimyon
 1 dilim ıslatılmış ekmek
 1 soğan
 2 yumurta

2 diş sarımsak
 Et suyu
 Yarım tatlı kaşığı biber
 Tuz



Bir kaba kıyma, kimyon, tuz, biber, ıslatılmış bir dilim ekmek içi, soğan suyu, yumurta ve sarımsak koyun. Hepsini bir arada iyice yoğurun. Kebap şişleri üzerine iyice sarın. Üzerine biraz et suyu sürerek kor ateşte çevirerek pişirin. Yanında maydanozlu, limonlu piyazla birlikte servis yapın.

Bu köfte değişik bir biçimde de yapılabilir. Yukarıda hazırladığınız hamurdan büyükçe bir parça alarak uzatın, yassı köfteler hazırlayın. Sonra eşit uzunlukta kesin. Una bulayarak kızgın yağda kızartın ya da ızgara yapın. (Izgara yapacaksanız yumurta ve sarımsak koymayın.)



KÜBBÜLMÜŞVİYYE (KILIS)

250 gr koyun kıyması	1 25 gr içyağı
1,5 bardak ince bulgur	1 kaşık kuru nane
1 soğan	1 çay kaşığı tarçın
1 kaşık tatlı toz kırmızıbiber	Karabiber, tuz
Yarım bardak ceviz içi	

Bulguru bir kaba koyun, üzerine bir buçuk bardak su dökerek on dakika şişmeye bırakın.

Dörde böldüğünüz soğanı, tuz ve kırmızıbiberin yarısıyla birlikte robottan geçirerek ince çekilmiş hale getirin. Kıymayı katın, robotu tekrar çalıştırın. Bulgurun bulunduğu kaba aktarın, biraz elinizle yoğurarak iyice yumuşak kıvamlı bir karışım elde edin.

Ceviz içini robottan geçirerek ince çekin. İçyağını da ayrıca robottan geçirin, bir kaba alın, elinizle yoğurarak yumuşatın. Tuz, karabiber, nane, tarçın ve çekilmiş ceviz içi katarak iyice katıştırın.

İri fındık büyüklüğünde parçalara ayırın, yuvarlayarak top haline getirin. Bulgurlu karışımı ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Her bir parçayı avcunuzun içinde top biçiminde yuvarlayın, parmak bastırarak ortasında bir yuva açın, buraya içyağlı küçük toplardan bir tane yerleştirin. Üzerini kapayın, avcunuzda ileri geri yuvarlayarak uzun köfteler hazırlayın. Izgaranızı yakın. Köfteleri, içindeki yağlar dışarı sızıncaya kadar, çevirerek ızgarada pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

LEVREK KÖFTE (İSTANBUL)

400 gr levrek	1 yumurtanın akı
4 sap taze soğan	1 kaşık rendelenmiş taze kaşar peyniri
5 kültür mantar	2 kaşık galeta unu
1 çarliston biber	1 tutam pulbiber
3 dal dereotu	Karabiber, tuz
3 dal maydanoz	

Sos için:

2 kaşık tereyağ	1 tutam pulbiber
1 diş sarmısak	1 kaşık soya sosu

Levreği iki fileto olacak biçimde (derisiz, kılçıksız) ayıklayın, iri kıyım haline getirin ve bir çanağa koyun. Taze soğan, mantar, çarliston biber, dereotu ve maydanozu ince ince kıyın, çanağa ekleyin. (Dilerseniz balık dışında diğerlerini robotta da çekebilirsiniz ama biraz iri bırakacaksınız.) Yumurta akı, rendelenmiş kaşar peyniri, galeta unu, tuz ve pulbiberi de çanağa ilave ettikten sonra çanaktaki bütün malzemeyi balıkları ezmeyecek biçimde homojen bir karışım olana kadar karıştırın. (Dikkat ederseniz yoğurun demiyorum. Burada amacımız balık etinin hâlâ dişe gelir kıvamda kalmasını sağlamaktır.)

Hazırladığınız bu harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yassı köfteler yapın. Izgarada iki dakika bir yüzünü, iki dakika diğer yüzünü pişirin ve aşağıdaki sosla birlikte servise sunun.

Sosun hazırlanışı: Tavada tereyağı eritin, ince doğradığınız sarmısak ve pulbiber ilave edin ve sürekli iki dakika karıştırın. Sonra soya sosu ekleyin. Kaynama noktasına ulaştığında tavayı ocaktan indirin.

MANİSA USULÜ IZGARA KÖFTE (MANİSA)

1 kg dana boşluğu

200 gr kuzu kuyruk yağı

1 kuru soğan

1 bayat ekme 

1 demet maydanoz

Kimyon

1 yumurta

Karabiber, tuz

Dana boşluğunu, kuyruk yağı, kuru soğan, ekme  ve maydanozla birlikte makede  ektirin. Baharat ve yumurta ilave ederek yoğurun. İstedığınız biçimde köfteler hazırlayın, mangal ateşinde pişirin. Izgarada pişirdiğiniz soğanla birlikte servis yapın.

MENGEN KÖFTESİ (BOLU)

600 gr kuzu ve dana kıyması karışımı

4 diş sarmsak

Yarım demet maydanoz

3 orta boy soğan

1 yumurta

1 tatlı kaşığı kekik

1 kahve fincanı rendelenmiş Mengen peyniri ya da kaşar peyniri

2 dilim bayat ekme  içi

1  ay kaşığı kimyon

1  ay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

Sinirsiz etlerden  ekilmiş kıymaya diğ er malzemeleri ilave ederek iyice yoğurun. Hazırladığınız köfte hamurunu kapalı bir kapta buzdolabında bir gün dinlendirin. Pişirmeden önce bir kez daha yoğurun ve köfteleri biçimlendirerek köm ür ızgarasında pişirin. Piyaz doğranmış soğanla servise sunun.

NAZ KÖFTE (MANİSA)

1 kg orta yağlı kıyma	1 tatlı kaşığı kimyon
100 gr havuç	100 gr kuru soğan
100 gr patates	1 demet maydanoz
6 diş sarımsak	İki tutam beyaz biber
40 gr galeta unu	1 kaşık tuz

Havucu ve patatesi soyun, rendeleyin ve diğer malzemelerle birlikte kıymaya ilave edin. On beş dakika yoğurun. Yassı köfteler hazırlayın, ızgarada üç dakika bir yüzünü, üç dakika diğer yüzünü pişirin.

NECİMİ BABA KÖFTESİ (Necmettin Bitlis- özel)

Yarım kilo kıyma	Yarım kilo bayat ekmek içi
1 demet maydanoz	Pulbiber
1 diş sarımsak	Karabiber, tuz
2 kuru soğan	

Bütün malzemeleri kıyma makinesinde en çok iki kere çektin. (Bir kez yeterli gelirse, daha fazla çekilmesine gerek yoktur.) İstedığınız biçimde köfteler hazırlayarak pişirin. Köfteyi ızgarada pişirdikten sonra ekmek, domates, kırmızı biber ve yeşil biberle birlikte servis yapın.

ORUK (KILIS)

750 gr kıyma	3 kaşık kuru nane
1 soğan	100 gr kırılmış içyağı
3 diş sarmısak	1 yumurta
1 1/4 bardak ince bulgur	Karabiber, tuz
3 kaşık pulbiber	

Soğanı rendeleyin. Sarmisakları dövün. Kıymayı bir kapta bulgur, soğan, sarmısak, tuz, karabiber, pulbiber, nane, içyağı ve yumurtayla karıştırın. Ara sıra elinizi suyla ıslatın, yumuşayınca kadar yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın.

Köfte hamurundan iki ceviz büyüklüğünde parçalar alarak şişlere takın. Yassılaştırarak uzun köfteler hazırlayın. Izgaranızı yakın. Şişleri ızgaraya yerleştirin, her iki tarafı kızarıncaya kadar pişirin.

PATLICAN KEBABI (GAZİANTEP)

1 kg yağlı kıyma	5-6 yeşil biber
1,5 kg iri uzun patlıcan	10 kuru soğan
5-6 domates	Karabiber, tuz

Patlıcanları yıkayın, saplarını kestikten sonra enine üçer santim uzunluğunda doğrayın. Kıymayı biraz tuz ve karabiberle yoğurun, ceviz büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Şişlere bir patlıcan ve bir köfte geçirin ve elinizle biraz yassılaştırın. Domates ve biberleri ayrı ayrı şişlere geçirin. Mangalda, alevsiz orta harlı ateşte çevirerek iyice pişirin.

Patlıcanları ve köfteleri sıralarını bozmadan düzgün bir biçimde tepsiye çıkarın. Üzerine domates, biber ve pişmiş kuru soğanları bütün olarak yerleştirin ve üstünü bir kapakla kapayarak terlettikten sonra servis yapın.

SALİHLİ ODUN KÖFTESİ (MANİSA)

1 kg koyun kıyması	20 yeşil biber
1 kaşık un	1 çay kaşığı kimyon
4 domates	Karabiber, tuz

Kıymayı bir kaşık unla on dakika yoğurun. Kıvama geldikten sonra şişlere sarın. Önceden hazırladığınız meşe odunlarını ocakta yakın. Köfteyi odunun közündeki pişirin. Odun yarıda yanmaya devam etsin. Köfteleri, yanında közlenmiş domates, közlenmiş biber, arzuya göre de baharatla birlikte servis yapın.

SATIR KÖFTESİ (Satır Et) (KEŞAN - EDİRNE)

1 kg sinirsiz dana taban eti	1 diş sarımsak
250 gr kuzu eti	1 tatlı kaşığı kekik
1 kuru soğan	Yarım demet maydanoz
2 yeşil biber	Karabiber ve tuz

Her iki et karışımını satırla kıyma haline gelene kadar kıyın. İçine kuru soğan, tuz, yeşil biber, bir diş sarımsak, karabiber, kekik ve maydanozu ilave ettikten sonra tekrar satırla iyice kıyın.

Bu et karışımını tezgâh üzerinde kare biçimde incelttikten sonra ızgara teli arasında mangal ateşinde pişirin. Yanında pişmiş domates ve sivri biberle birlikte servis yapın.

SİMİT KEBABI (GAZİANTEP)

Yarım kilo kıyma	1,5 çay kaşığı kimyon
5/8 bardak ince kara bulgur	1,5 çay kaşığı tarçın
Yarım kaşık pulbiber	8 kaşık çekilmiş çamfıstığı
1 küçük boy soğan	2 kaşık çekilmiş Antep fıstığı
1 demet maydanoz	Karabiber, tuz
2 diş sarmısak	

Bulguru sıcak suda on dakika bekletin. Elinizle sıkarak sudan alın, temiz bir kaba koyun. Pulbiberi biraz ıslatarak süzün. Soğanı rendeleyin. Maydanozu ince kıyın. Sarmısakları dövün. Bir kaba kıyma, bulgur, soğan, sarmısak, maydanoz, baharat ve fıstıkları koyun, iyice yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın.

Köfte hamurundan iri kuşbaşı büyüklüğünde parçalar kopararak avcunuzun içinde yuvarlayın ve uzunlamasına köfteler hazırlayarak şişlere geçirin. Izgaranızı (tercihen kömür ızgarası) yakın. Şişleri ızgaraya yerleştirerek her yanı eşit biçimde renk alıp kızarıncaya kadar pişirin. Tabaklara aktarın, sıcakken üzerlerine çekilmiş Antep fıstığını serpiştirerek servis yapın.

SİVAS KÖFTESİ (SİVAS)

Yarım kilo en az iki yaşındaki dananın kaburga, but, kürek eti karışımı
Yarım kilo koyun but eti
20 gr tuz

Etlerin sinirlerini, damar ve zarlarını ayıklayın. Her iki cins eti 20 gr tuz ilave ederek birbirine iyice karıştırın. Kıyma makinesinde orta kalınlıkta bıçakla bir defa çekin ve elde ettiğiniz kıymayı tam üç dakika yoğurun. (Dikkat edilirse kıymaya tuzdan başka bir şey eklenmedi.)

Yoğurma işleminden sonra eti buzdolabında en az 12 saat dinlendirin. Yoğrulmuş ve dinlendirilmiş bu kıymayı orta bıçaklı kıyma makinesinde bir daha çekin. Homojen hale gelmiş kıymadan 25 gramlık parçalar alın, avcunuzda yarım cm kalınlığında 6-7 cm uzunluğunda oval köfteler hazırlayın. Ara sıra elinizi az suya batırın. (Elde su çok olursa köfteyi dağıtır.)

Hazırladığınız köfteleri alevsiz yoğun korlu meşe kömürü ateşinde ızgara yapın. Her porsiyona 7 köfte gelecek (175 gr) biçimde, Sivas pidesinin üsüne koyarak servis yapın. Bu köftenin yanında yeşil salata iyi gider.

SUCUK KÖFTESİ (TEKİRDAĞ)

Yarım kilo az yağlı kıyma
2 kaşık irmik
1 kaşık kimyon
1 çay kaşığı pulbiber

1 kaşık biber salçası
7-8 diş sarımsak
Karabiber, tuz

Kıymayı, yoğurmaya uygun bir kaba koyun. İrmik, kimyon, pulbiber, karabiber ve biber salçasını ilave edin. Sarımsakları ayıklayın, tuzla havanda ezin, diğer malzemelere katın. Bir kaşık su ilave ederek elinizle iki üç dakika iyice yoğurun, 10-15 dakika dinlenmeye bırakın.

Yassı ya da yuvarlak köfteler hazırlayın, ızgarada ya da çok az yağ koyduğunuz bir tavada pişirin. Sıcak servis yapın.



SULTAN KÖFTESİ (İSTANBUL)

Yarım kilo yağsız süt dana kıyma
 4 ince dilim eski kaşar peyniri
 1 dilim bayat ekmek içi
 1 çay kaşığı nane

1 çay kaşığı kimyon
 1 yumurta sarısı
 1 kaşık zeytinyağı
 Karabiber, tuz

Bayat ekmeği ıslatın, suyunu sıkın. Kıymayı yoğurma kabına alın, nane, kimyon, ekmek içi, yumurta sarısı, tuz ve karabiber ilave ederek iyice yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru eşit büyüklükte sekiz parçaya ayırarak köfteleri hazırlayın. Köfteleri mermer gibi düz bir zemine koyun. Kaşar peyniri dilimlerini köftelerin büyüklüğünde yuvarlak dilimler halinde kesin.

Köftelerden dört tanesinin üzerine kaşar dilimlerini yerleştirin. Kalan dört köfteyi de peynirlerin üzerine kapayın. Elinizi hafifçe ıslatın, peynir gözükmeyecek biçimde köfteleri kenarlarından yapıştırın.

Köftelerin her iki tarafını da zeytinyağına buladıktan sonra ısıtılmış ızgaraya yerleştirin. Her iki tarafı da kızarıncaya kadar köfteleri pişirin. Taze maydanoz yapraklarıyla süsleyin ve sıcak olarak servis yapın.

SULTANAHMET KÖFTESİ (İSTANBUL)

<i>1 kg orta yağlı kıyma</i>	<i>Yarım kaşık pulbiber</i>
<i>5 dilim bayat ekmek içi</i>	<i>Yarım kaşık karbonat</i>
<i>1 kuru soğan</i>	<i>Yarım kaşık kimyon</i>
<i>1 diş sarımsak</i>	<i>Karabiber, tuz</i>

Ekmekleri ufalayın. Soğan ve sarımsakla birlikte ekmek içini robotta ince olarak çekin. Bu malzemeyi kıymaya katın. Tuz, karabiber, kimyon, pulbiber ve karbonat ilave edin, yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın.

· Hamuru bir kaba koyun, ağzını streç filmle kapayın ve buzdolabında bir gün bekletin.

Ertesi gün istediğiniz biçimde köfteler hazırlayın. Izgarayı ya da fırın ızgarasını ısıttıktan sonra köfteleri ızgaraya yerleştirin, her iki tarafını kızartın. Sıcak olarak servis edin.

SUMAKLI ŞİŞ KÖFTE (İSPARTA)

<i>600 gr sinirsiz dana kaburga kıyması</i>	<i>Sumak</i>
<i>200 gr sinirsiz kuzu eti</i>	<i>100 gr tuz</i>
<i>200 gr kuyruk yağı</i>	

Dana kıyması, kuzu eti ve kuyruk yağını kalın bıçaklı kıyma makinesinde çekin. Çekilen kıymayı tuzla iyice karıştırarak tekrar ince kıyma makinesinden geçirin. Kıymayı 30 gram parçalara ayırarak yassı demir şişlere geçirin. Mangalda közde çevire çevire üç dakika pişirin. Şiş köftelerin üzerine sumak ilave ederek servis yapın.

Bu tarif, Hacıbenlioğlu kebabçısına aittir. Susamlı şiş köfte için ise yukarıdaki köfte harcına 10 gram susam ilave ederek yoğurun.

ŞARKÖY KÖFTESİ (ŞARKÖY - TEKİRDAĞ)

Yarım kilo kuzu gömlek yağı

Köfte malzemesi:	<i>1 ekmek içi</i>
<i>1 kg kıyma</i>	<i>1 yumurta</i>
<i>1 kuru soğan</i>	<i>1 çay kaşığı kimyon</i>
<i>250 gr ceviz içi</i>	<i>Karabiber, tuz</i>

Kuzunun gömlek yağını ılık suda çözdürdükten sonra kare biçiminde sekiz eşit parçaya ayırın. Yukarıda belirtilen ölçülerde hazırladığınız köfte hamurunu da sekiz eşit porsiyona ayırın ve her bir parça gömlek yağına bir porsiyonu sarın. Izgara üzerinde ters yüz ederek pişirin.

ŞEFTALİ KEBABİ (GİRNE - KIBRIS)

200 gr koyun gömlek

Köfte malzemesi:	
<i>360 gr dana kıyma</i>	<i>Yarım demet maydanoz</i>
<i>2 kuru soğan</i>	<i>Karabiber, tuz</i>

Soğanları yemeklik doğrayın, maydanozun saplarını kestikten sonra ince kıyın. Soğan, maydanoz, karabiber, tuz ve kıymayı karıştırın, yoğurarak rulo köfte haline getirin.

Silindir biçimindeki bu köfteye gömleği sarın. Dikine bir santim eninde yuvarlak köfteler elde edecek biçimde rulolar kesin. Kenarları gömlekli bu köfteleri şişe geçirerek mangalda pişirin.

TEKİRDAĞ KÖFTESİ (TEKİRDAĞ)

800 gr bir yaşında dana (1/3 but, 1/3 döş, 1/3 ön kol)
ya da
Yarım but, yarım döş (yaklaşık 650 gr et, 150 gr yağ kısmı olacak)
2 kuru soğan
2 diş sarımsak
6 dilim bayat ekmek
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1 kaşık tuz

Parça etleri karıştırın, üzerine soğan, sarımsak ve ufalanmış bayat ekmek ilave ederek hepsini birlikte kıyma makinesinde bir kere çekin. Sonra beş dakika yoğurun. Kimyon, karabiber ve tuz ilave edin ve on dakika daha yoğurun. Buzdolabında (0-3° C'de) on altı saat bekletin. Dinlenmiş hamurdan parçalar olarak 15 gramlık silindirik biçiminde Tekirdağ köftesi hazırlayın ve ızgara yapın.

Ticari reçete: (100 kg köfte için)

65 kg dana eti	1 kg sarımsak
13 kg içyağı	250 gr kimyon
13 kg ekmek	200 gr karabiber
6 kg soğan	1 kg tuz

TÜKÜRÜK KÖFTESİ (ESKİŞEHİR)

1 kg kıyma (tercihen dana başı kıyması)	
Yarım ekme� içi	1 kaşı� sirke
2 soğan	Tuz

Ekme  içi ve kabuğu soyulmuş soğanı blenderden geçirin. Bir kaba alın, kıyma, tuz ve sirkeyi ekleyerek yoğurun. Köfte hamurundan parçalar koparın, elinizle biçimlendirin. Izgarada iki dakika bir yüzünü iki dakika diğ er yüzünü sık sık çevirerek pişirin.

YOĞURTLU İRMİK KÖFTESİ (EDİRNE)

400 gr kıyma	Kırmızıbiber
1 kahve fincanı yoğurt	Kimyon
1 kahve fincanı irmik	3 çay kaşığı karabiber
1 soğan	Tuz
3 diş sarımsak	

Derin bir kaba kıymayı alın. Yoğurt, irmik, rendelenmiş soğan ve döv lm ş sarımsakları ekleyin. Karabiber, kırmızıbiber, kimyon ve tuzu katın. İyice yoğurun. Bir saat buzdolabında bekletin.

Dinlendirilmiş köfte hamurundan küçük parçalar koparın, elinizle biçimlendirin. Izgara ya da teflon tavada orta ateşte pişirin. Yeşillikle birlikte servis yapın.

kızartma köfteler

AHTAPOT MÜCVERİ (AYDIN)

100 gr haşlanmış ahtapot

6 taze soğan

1 demet maydanoz

1 bardak rendelenmiş kaşar peyniri

1 bardak beyaz peynir

Nane

2 yumurta

1 bardaktan bir parmak eksik un

Sıvı yağ

Karabiber, tuz

Taze soğanları temizledikten sonra bol suyla yıkayın. Maydanozla birlikte ince ince kıyın. Geniş bir kaba aktarın. İçine haşlanmış ve küçük doğranmış ahtapot, rendelenmiş kaşar peyniri ve ufalanmış beyaz peynir ekleyin. Tuz, karabiber ve nane ilave edin. Malzemeler özleşene kadar yoğurun. Elinizde yuvarlayarak biçim verin.

Yumurtaları ayrı bir kapta iyice çırpın. Mücverleri önce yumurtaya sonra una bulayın. Kızgın sıvı yağda kızartın. Fazla yağın süzmek için kâğıt havlunun üzerine çıkarın. Sıcak servis yapın.

AKDENİZ USULÜ KÖFTE (MUĞLA)

Yarım kilo dana kıyma	80 gr kurutulmuş domates
Kereviz yaprağı	2 dilim tost ekmeği
1 kereviz	Yarım demet maydanoz
100 gr körpe havuç	1 küçük demet fesleğen
800 gr domates	4 ançuez fileto
200 gr arpacık soğanı	1 yumurta
4 diş sarmısak	5 kaşık sıvı yağ
7 kaşık zeytinyağı	Karabiber, tuz
80 gr ceviz içi	

Kereviz yapraklarını yıkayın, kurulaşın ve incecik doğrayın. Havuç ve kerevizi ayıklayın, mutfak robotunda kıyın. Soyulmuş domatesleri süzüp suyunu bir kaba toplayın ve doğrayın. Soğanları kıyın. Soğanların yarısını, iki diş ezilmiş sarmısak, havuç, kereviz ve domates parçalarını dört kaşık zeytinyağında kavurun. Domates suyunu ilave edin, tuz ve karabiberini ayarladıktan sonra yarım saat hafif ateşte pişirin.

Cevizleri irice doğrayın, kurutulmuş domatesleri kıyın. Kalan soğan, sarmısak ve cevizleri üç kaşık zeytinyağında çevirin. Tost ekmeğini doğrayın ve mutfak robotunda ufalayın. Maydanoz, fesleğen ve ançuezleri de incecik kıyın.

Kıymayı yumurta, tost ekmeği, kurutulmuş domates, cevizli karışım, maydanoz, fesleğen ve ançuezle birlikte yoğurun, yoğururken tuz ve karabiber ilave edin.

Kıymalı karışımdan 16 köfte hazırlayın. Kızgın yağda ve orta ateşte kızartın.

Köfteleri sıcak domates sosunun üzerine koyun, üstlerine kereviz yapraklarını serpiştirerek servis yapın.

ALİ PAŞA PILAVI (İSTANBUL)

600 gr pirinç	1 litre sıcak et suyu
200 gr katıyağ	Tuz
100 gr çam fıstığı	
Köftesi için:	4 kaşık un
250 gr kıyma	100 ml ayçiçek yağı
4 dilim beyaz ekmek içi	Taze çekilmiş karabiber, tuz

Pirinci bir kaba koyun, üzerini dört beş parmak aşacak kadar ılık tuzlu su ilave edin ve yaklaşık yarım saat bekletin. Nişastasını atması için akan suyun altında birkaç kez yıkayın ve süzün.

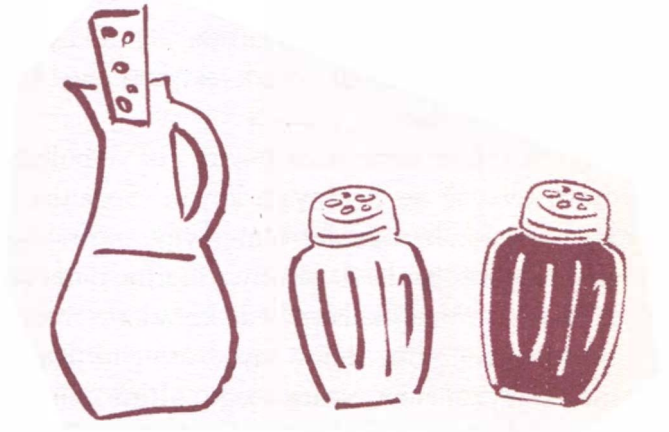
Katıyağı bir tencerede eritin. Yağ kızınca fıstıkları ilave edin, altın sarısı renk alıncaya kadar kavurun. Pirinci ekleyerek orta ateşte dört beş dakika daha kavurduktan sonra sıcak et suyunu katın ve karıştırın. Tuzunu ayarlayın, bir taşım kaynatın. Harlı ateşte pirinçler suyunu çekmeye başlayıp göz göz oluncaya kadar pişirin. Ateşi kısın, tencerenin kapağını sıkıca kapayın. Pilavı kısık ateşte istenilen diliğe göre yaklaşık on dakika pişirin.

Köfteleri hazırlamak için kıymayı ve ıslatılıp sıkılmış ekmek içini bir kaba koyun, tuz ve karabiber ilave ederek yoğurun. Köfte hamurundan fındık büyüklüğünde parçalar alarak avcunuzun içinde yuvarlayın. Hazırladığınız köfteleri bir kaba koyun ve una bulayın. Ayçiçek yağını bir tavada kızdırın. Köfteleri kızgın yağda, ara sıra tavayı sallayarak iyice kızartın.

Pişen pilavı ocaktan indirin. Kızaran köfteleri süzdürerek yağdan alın, pilavın üzerine yerleştirin. Tencerenin ağzına bir kâğıt havlu koyun ve kapağını kapayın. Pilavı bu durumda 20 dakika dinlenmeye bırakın.

Pilavı tahta bir spatula ya da düz kevgirle pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırın, sıcak servis yapın.

Ali Paşa Pilavı'na arzu edilirse badem ve Şam fıstığı da ilave edilebilir. Kabuğu soyulmuş 100 gr badem ve 100 gr Şam fıstığını köftelerle birlikte kızarttıktan sonra demlenmiş pilava katarak, fıstıklı ve bademli Ali Paşa Pilavı hazırlayabilirsiniz.



AYA KÖFTESİ - 1 (ALANYA - ANTALYA)

Köfte harcı:

750 gr orta yağlı kıyma

1 kaşık domates salçası

3 diş sarımsak

1 demet maydanoz

1 tatlı kaşığı kimyon

1 bardak kızartma yağı

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

Diğer malzemeler:

5 soğan

1 kaşık pulbiber

2 kaşık tereyağ

1 kahve fincanı zeytinyağı

1 limon

1 kahve fincanı sirke

1 tatlı kaşığı tuz

Kıymayı çukur bir kaba koyun. Üzerine bir kahve fincanı suda sulandırılmış domates salçası, ezilmiş sarımsak, kıyılmış maydanoz, kimyon, karabiber ve tuz koyun. Bütün malzemeyi iyice yoğurun.

Köfte hamurundan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizle yassılaştırarak oval köfteler hazırlayın.

Geniş yüzeyli bir tavaya kızartma yağını koyun. Orta ateşte yakmadan kızdırın. Kızgın yağda köfteleri alt üst ederek parti parti kızartın. Fazla yağlarını almak için kâğıt havluya çıkarın.

Soğanları ince piyazlık doğrayın. Tuz ve pulbiberle ovalayın. Tavayı orta ateşte kızdırın, tereyağ ve zeytinyağı koyun. Soğanların suyunu sıktıktan sonra kızgın yağda karıştırarak, soğanlar yumuşayıp sararıncaya kadar kavurun.

Kavrulmuş soğanların yarısının üzerine daha önceden kızarttığınız köfteleri koyun. Soğanların geri kalanıyla da köftelerin üzerini tamamen kaplayın.

Soğanların üzerine limon suyu, tuz ve bir bardak suda sulandırılmış sirkeyi gezdirin, ilk kaynamadan sonra ocağın altını kısın. Kapağı kapalı olarak 25-30 dakika pişirin. Soğanlı köfteleri servis tabağına çıkarın, sıcak olarak servis yapın.

AYA KÖFTESİ - 2 (NEVŞEHİR)

<i>Yarım kilo yağsız dana kıyması</i>	<i>2 çay kaşığı kuru kekik</i>
<i>2 orta boy haşlanmış patates</i>	<i>1,5 çay kaşığı kimyon</i>
<i>Yarım demet maydanoz</i>	<i>4 kaşık un</i>
<i>3 bardak ayçiçekyağı</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>1,5 çay kaşığı tatlı toz kırmızıbiber</i>	

Patatesleri rendeleyin. Maydanozu ince ince kıyın. Kıymayı bir kaba koyun, patates, maydanoz, tuz, karabiber, kırmızıbiber, kekik ve kimyonla yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, uçlara doğru incelen, uzun köfteler hazırlayın. Una bulayın, fazla unlarını silkeleyin.

Yağı bir tavada kızdırın. Köfteleri tavaya yerleştirin, her tarafı eşit olarak renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan alın, üzerine kâğıt havlu serilmiş bir tağa çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.

AYVALIK ADA KÖFTESİ (BALIKESİR)

<i>250 gr orta yağlı dana kıyma</i>	<i>1 tatlı kaşığı kuru kekik</i>
<i>Islatılmış çeyrek ekmek</i>	<i>Zeytinyağı</i>
<i>1 yumurta</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>1 orta boy soğan</i>	

Kıymayı, suyu sıkılmış ekmek, yumurta, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, kekik ve bir kaşık zeytinyağıyla birlikte bir kapta cıvık bir karışım olana kadar yoğurun.

Karışımın ceviz büyüklüğünde parçalar alın, elinizle yassılaştırın ve una bulayın. Önceden kızdırdığınız, (köfteleri bulamak için yeterli miktarda) zeytinyağında sıkça çevirerek iyice kızartın. Köfteleri börülce salatasıyla birlikte sıcak servis yapın.

BALIK KÖFTESİ - 1 (GİRESUN)

Az kılçıklı balık	4 yumurta
3 soğan	1 kaşık çamfıstığı
2 limon	Yarım demet dereotu
2 dilim kereviz	Yarım bardak un
1 demet maydanoz	Yarım bardak galeta unu
2 dilim bayat ekmek	1 bardak zeytinyağı
1 çay kaşığı yenibahar	Karabiber, tuz
1 çay kaşığı kırmızıbiber	

Beyaz etli az kılçıklı herhangi bir balığı doğranmış bir soğan, bir çay kaşığı karabiber, bir limon suyu, iki dilim kereviz, yarım demet maydanoz ve yarım kaşık tuzla birlikte çok az suda haşlayın.

Haşlanmış balığın suyunu süzün, bütün deri ve kılçıklarını ayıklayarak etini çok ince didin. Didilmiş etlere, ıslatılıp yumuşadıktan sonra suyu iyice sıkılmış iki dilim ekmek, yenibahar, kırmızıbiber, karabiber, iki yumurta, çamfıstığı, iki ince kıyılmış soğan ile ikişer kaşık ince kıyılmış maydanoz ve dereotu ilave ederek iyice yoğurun.

Bu karışımdan yumurta büyüklüğünde parçalar alarak uzun yuvarlak köfteler hazırlayın. Köfteleri önce una, sonra çırpılmış iki yumurtaya bulayarak galeta ununda yuvarlayın. Tavada kızdırılmış zeytinyağında, tavayı ileri geri oynatarak köftelerin üstleri pembeleşinceye kadar kızartın. Üstüne sıkılmak üzere dilimlenmiş limonla birlikte servis edin.

BALIK KÖFTESİ - 2 (İSTANBUL)

1 kg iri lüfer ya da kofana	Yarım fincan üzüm
3 yumurta	1 paket yenibahar
2 dilim bayat ekmek	Pulbiber
3 patates	Un
4 soğan	Kızartma yağı
1 tatlı kaşığı toz şeker	Karabiber, tuz
Yarım fincan fıstık	

Balıkların başlarını ve barsaklarını çıkarın. Bol suyla kanlarını iyice temizleyin ve iri parçalara bölün, üstünü kapayacak kadar suda haşlayın. Kapağı açık tencerede 20 dakika kaynattıktan sonra balıkları kevgirle sudan alın. Derisini, kılçıklarını ve siyah etlerini ayıklayın.

Ayıkladığınız etleri köfte yapmak için çukurca bir kaba koyun, içine üç yumurta kırın, karıştırın. Islatıp sıkılmış iki dilim bayat ekmek, haşlanmış patates, rendelenmiş soğan, toz şeker, iki çay kaşığı tuz ilave ederek iyice yoğurun. Yoğururken fıstık, üzüm, yenibahar, pulbiber ve karabiber ekleyin.

Köfte hamuru haline gelen karışımdan küçük parçalar alın, parmaklarınız arasında yuvarlayarak, uzun ince köftecikler hazırlayın. Bekletmeden una bulayın, kızgın yağda kızartın. Soğuk ya da sıcak olarak ikram edin. Arzu ederseniz yerken limon sıkabilirsiniz.

BALIK KÖFTESİ - 3 (TEKİRDAĞ)

450 gr torik filetosu

1 iri boy soğan

Yarım demet maydanoz

4 dilim bayat ekmek içi

1 yumurta

Yarım kaşık kuru kekik

Yarım bardak un

Zeytinyağı

Karabiber, tuz

Filetoları yıkayarak süzün. Tencereye koyun, tuzunu ayarlayın, üzerlerini iki parmak aşacak kadar su ekleyerek bir taşım kaynatın. Ateşi kısarak on dakika haşlayın, sonra kendi suyunda soğumaya bırakın.

Soğanı rendeleyin. Maydanozu ince ince kıyın. Ekmek içini ufalayın. Balık etlerini didikleyerek bir kaba koyun. İçine soğan, maydanoz, ekmek içi, yumurta, tuz, karabiber ve kekiği katın, yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın.

Balıkli harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun içinde yuvarlayarak uzun köfteler hazırlayın. Una bulayın, fazla unlarını silkeleyin.

Yağı tavada kızdırın, köfteleri her tarafı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek tavadan alın, üzerine kâğıt havlu koyduğunuz bir tabağa çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.

BALIK YUMURTASI KÖFTESİ (İSTANBUL)

Orta boy bir kalkan yumurtası
 1 yumurta
 1 demet maydanoz
 Un ya da galeta tozu

4 dilim bayat ekmek içi
 Yarım kaşık kuru kekik
 Yarım çay bardağı çiçek yağı
 Karabiber, tuz

Balık yumurtasının zarını keserek ikiye ayırın ve iç kısmı bir kaşıkla iyice sıyrarak geniş bir kaba koyun. Bayat ekmek içini ufalayarak ilave edin. Bu karışımın üzerine yumurta kırarak iyice çırpın. Buna ince kıyılmış maydanoz, tuz ve arzuya göre karabiber ilave edin. Bu karışımı dağıtmayacak kadar un katın. (Un yerine galeta tozu tercih edilebilir.)

Karışımı yoğurarak yumurta iriliğinde köfteler hazırlayın. Karışıma bir fiske karbonat atılırsa, köfteler daha iri olur. Tavadaki kızdırdığınız yağda köftelerin her tarafı pembeleşinceye kadar kızartın. Üzerine kekik serpin, domates, yeşil biber ya da taze soğanla süsleyerek servis yapın.



ÇÖÇ (ADANA)

200 gr kıyma

2 bardak ince bulgur

3 kaşık un

2 yumurta

1 kaşık biber salçası

1 çay kaşığı kimyon

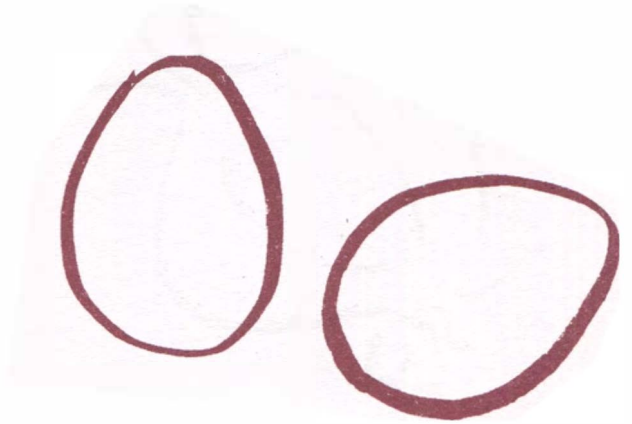
1 tatlı kaşığı pulbiber

1 kahve fincanı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

İnce bulguru tepside bir bardak suyla ıslatın, kabarması için on dakika bekletin. Bulgura kıyma, un, yumurta, biber salçası, kimyon, pulbiber ve tuz ilave ederek 20 dakika süreyle elinizi arada bir suya batırarak yoğurun.

Yumuşak bulgur hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, elinizle yuvarlayın, avcunuzda bastırarak ince ve yassı köfteler yapın. Köfteleri biraz sıvı yağda iki taraflı kızartın.



ÇULLAMA KÜTTÜ (Çullama Köfte) (AFYONKARAHİSAR)

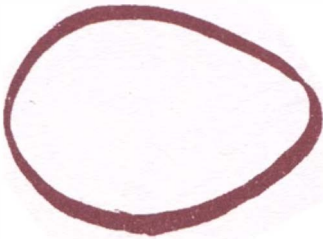
1,5 kg dana kıyma	1 yumurta
1 orta boy soğan	1 bardak sıvı yağ
1,5 bardak düğü (ince bulgur)	Karabiber, tuz
Yarım demet maydanoz	

Bulamaç için:	Aldığı kadar un
8 yumurta	Tuz

Kıymayı rendelenmiş soğan, düğü, ince kıyılmış maydanoz, yumurta, tuz ve karabiberle birlikte bir kap içinde yoğurun. Yumurta büyüklüğünde parçalar olarak yuvarlak köfteleri hazırlayın ve haşlayın.

Diğer tarafta sekiz yumurtaya kıvamlı hale gelene kadar azar azar un ekleyin. Bir miktar tuz ilave ederek bulamaç yapın.

Haşladığınız köftelerin suyunu süzün. Haşlanmış köfteleri, hazırladığınız yumurtalı bulamaca batırarak kızgın yağda kızartın, sıcak servis yapın.



ÇULLU KÖFTE (Çullama) (KONYA)

200 gr kıyma

2 bardak ince bulgur

1 tutam maydanoz

1 büyük soğan

1 tatlı kaşığı kimyon

1 yumurta

Kızartmak için yağ

Karabiber, tuz

Kıyma, bulgur, ince kıyılmış maydanoz, soğan, kimyon, karabiber ve tuzu geniş bir kaba alın. Elinizi sık sık ıslatarak bütün malzemeyi iyice karıştırın. Sakız kıvamında bir malzeme elde edene kadar yoğurun. Bu karışımdan köfte büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzda yuvarlayarak biçim verin.

Bir tencerede üç bardak suyu tuzla kaynatın. Köfteleri yaklaşık sekiz dakika haşlayın, kevgire alın. Yumurtayı bir çimdik tuzla çırpın. Köftelerin suyu iyice süzildikten sonra yumurtaya bulayarak yağda kızartın. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.



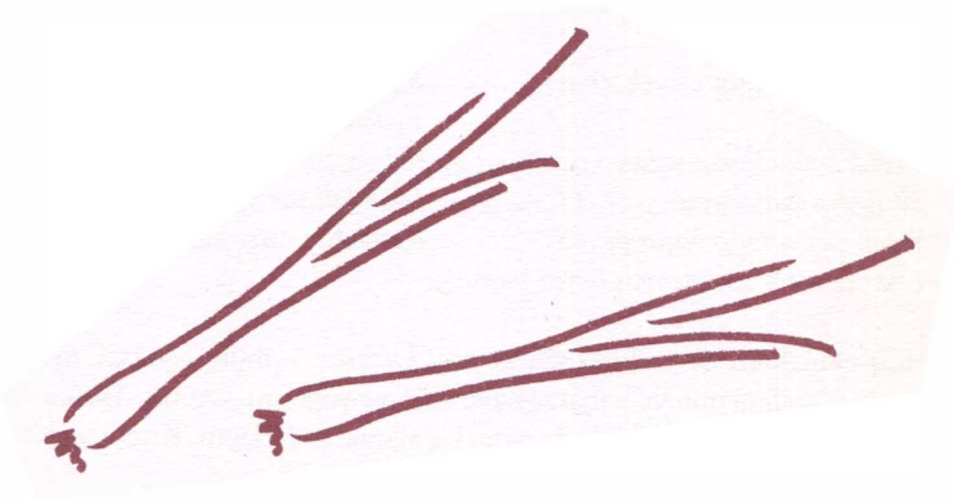
DATÇA BADEM KÖFTESİ (MUĞLA)

250 gr taze badem	2 diş sarmsak
3 bayat tost ekmeği	1 kaşık un
2 domates	1 yumurta
2 kuru soğan	Yarım bardak galeta unu
Yarım demet taze soğan	Zeytinyağı
20 sap maydanoz	Karabiber, tuz
1 kaşık salça	

Bayat tost ekmeklerini suda ufalayın. Bademleri dövün, ıslatın, yumuşatın.

Kuşbaşı doğradığınız ve suyunu aldığınız domatesi, rendelenmiş soğan, doğranmiş taze soğan, ince kıyılmış maydanoz, salça, dövölmöş sarmsak, bir kaşık un, yumurta, ekmek, badem, tuz ve karabiberle birlikte iyice yoğurun.

Hazırladığınız köfteleri galeta ununa bulayarak zeytinyağında kızartın.



EBEM KÖFTESİ (UŞAK)

1 kg kıyma

2 yumurta

2 kaşık yoğurt

1 paket kabartma tozu

2 kuru soğan

2 kg un

2 bardak sıvı yağ

2 çay kaşığı karabiber

3 çay kaşığı tuz

Kıymayı yumurta, yoğurt, karabiber, tuz, kabartma tozu ve bir çay bardağı suyla birlikte derin bir kapta karıştırın. Üzerine kuru soğanları rendeleyin. Unu da ilave ederek bütün malzemeyi iyice yoğurun. Hamurdan parçalar koparın, oklavayla tabak büyüklüğünde açın ve bol yağda iyice kızartın.

Uşak'ta bu köfte geleneksel olarak sahur yemeği ve bayram yemeği olarak hazırlanır.

EKMEK KÖFTESİ (İSTANBUL)

1 ufalanmış bayat ekmek içi

1 yumurta

1 rendelenmiş kuru soğan

Bir demet maydanoz

Yarım çay bardağı kaşar peyniri

1 çay bardağı rendelenmiş beyaz peynir

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı galeta unu

Kırmızıbiber

1 bardak sıvı yağ

Karabiber, tuz

Ufalanmış ekmekleri derin bir kaba koyun. Üzerine yumurta, soğan, maydanoz, peynir, yoğurt, galeta unu ve baharat ilave edin ve yoğurun. On beş dakika dinlendirdikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar alarak yuvarlayın. Kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartın, sıcak olarak servis yapın.

ENGİNAR KÖFTESİ (İSTANBUL)

6 enginar	1 bardak un
1 limon	1 bardak galeta unu
50 gr kaşar peyniri	1 bardak zeytinyağı
1 demet maydanoz	1 rendelenmiş katı yumurta
3 yumurta	Karabiber, tuz
Beşamel sos için:	1,5 çay bardağı un
2 kaşık tereyağ	2,5 bardak süt

Enginarları soyun, limonlu suda bekletin. Dört bardak suyu bir kaşık tuzla kaynatın. Enginarları kaynar suda yumuşayana kadar haşlayın, süzün. Ezerek, püre haline getirin.

Beşamel sos için tereyağı eritin, unu ekleyerek üç dakika kavurun. Sütü ilave ederek karıştırın. Beşamel sosa enginar püresi, kaşar peyniri, tuz, karabiber ve maydanozu katarak karıştırın.

Karışımı yağlanmış tepsiye bir santim kalınlığında yayın, soğumaya bırakın. İsteddiğiniz biçimde köfteler hazırlayın.

Üç yumurtayı kırıp hafifçe çırpın. Enginar köftelerini sırasıyla una, yumurtaya ve galeta ununa bulayın, zeytinyağında kızartın. Üzerine rendelenmiş katı yumurtayı serpiştirerek servis yapın.

ET KÖFTESİ (UŞAK)

750 gr koyun kıyması	1 bardak un
2 soğan	4 kaşık sıvı yağ
4 dilim ekmek içi	Karabiber, tuz
2 yumurta	

Kıymayı soğan, ekmek içi, yumurta, karabiber ve tuzla yoğurun, küçük yassı köfteler hazırlayın. Köfteleri una buladıktan sonra kızdırılmış yağda kızartın.

ETLİ MERCİMEK KÖFTESİ (TRABZON)

Yarım kilo yağsız kıyma	Kimyon
200 gr mercimek	Tarçın
2 dilim bayat ekmek	75 ml sıvı yağ
Yarım demet maydanoz	Karabiber, tuz
1 yumurta	

Akşamdan ıslattığınız mercimekleri haşlayın ve süzün. Ekmekleri robotta un haline getirin. Maydanozu çok ince doğrayın, yumurta, kimyon, tarçın, karabiber ve tuzla birlikte kıymaya ilave ederek yoğurun. Süzülen mercimekleri ve ekmeği de katın, elinizle küçük yuvarlak köfteler hazırlayın.

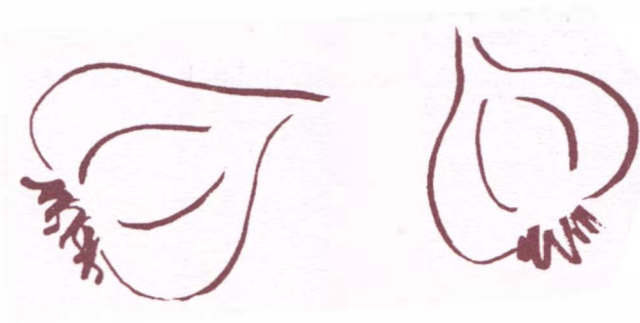
Sıvı yağı bir tavada kızdırın, köfteleri kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

FISTIKLI KÖFTE (GAZİANTEP)

Yarım kilo yağsız kıyma
5 diş sarımsak
75 gr çamfıstığı
Yarım demet maydanoz
100 gr keçi peyniri

Bayat ekmek
Pulbiber
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Karabiber, tuz

Zeytinyağı dışında bütün malzemeleri derin bir kapta yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın, ceviz büyüklüğünde köfteler yapın, kızgın yağda kızartın.



FISTIKLI RUMELİ KÖFTESİ (EDİRNE)

<i>Yarım kilo köftelik az yağlı dana kıyma</i>	<i>2 kaşık dolmalık fıstık</i>
<i>3 dilim bayat ekmek</i>	<i>1 çay kaşığı tarçın</i>
<i>1 orta boy kuru soğan</i>	<i>1 kahve fincanı sıvı yağ</i>
<i>3 kaşık galeta unu</i>	<i>2 kaşık un</i>
<i>2 yumurta</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>2 kaşık kuşüzümü</i>	

Köftelik kıymayı bir tavaya koyun, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak kıyma suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar orta ısıda kavurun. Yaklaşık beş altı dakika kavurduğunuz kıymayı ocaktan alın, soğumaya bırakın.

Bayat ekmeklerin içlerini derin bir kaba ufalayın. Üzerine rendelenmiş kuru soğan, galeta unu ve yumurtaları ilave edin. Kuşüzümünü iyice yıkayıp süzdükten sonra malzemelere katın. Dolmalık fıstık, tuz, karabiber ve tarçın ilave edin. Soğumuş kıymayı kaba aktarın. Malzemeleri iyice karıştırmaya kadar yoğurun.

Sıvı yağı geniş bir tavaya aktarıp orta ısıda kızdırın. Köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzda yuvarlayın. Hazırladığınız köfteleri una buladıktan sonra kızgın yağda çevirerek kızartın. Köfteleri yanında çeşitli sebzelerle birlikte servis yapın.

GÜVERCİN BUNU (BURSA)

Yağsız kıymayı, az pişmiş pirinç ve yumurtayla yoğurun. Hazırladığınız köfteleri, yarısına kadar su dolu bir tencerede süzgece koyun. Üstünü kapayarak buğuda pişirin, sonra yumurtaya bulayarak kızartın.

HAMSI KÖFTESİ (GİRESUN)

1 kg hamsi

1-2 kaşık un

Ekmek içi

1 bardak zeytinyağı

2-3 yumurta

Karabiber, tuz

Yarım demet maydanoz

Hamsilerin başlarını ve kılçıklarını çıkarın, üç dört defa yıkayın, bir tencerede dağılmayacak biçimde haşlayın.

Hamsiler soğuduktan sonra ekmek içi, yumurta, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ilave ederek sahan köftesi biçiminde yoğurun. Köfteleri una batırın, kızgın yağda her iki tarafını kızartın. Roka salatasıyla birlikte servis yapın.

HAVUÇ KÖFTESİ (İSTANBUL)

10 havuç

5 dilim bayat ekmek

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

3-4 diş sarmısak

6 kuru kayısı

1 yumurta

2 kaşık dolmalık fıstık

4 dal taze soğan

Bir kaşık nane

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Un

Sıvı yağ

Karabiber, tuz

Havuçları haşlayın, ezerek püre haline getirin. Ekmekleri ıslatın, suyunu sıkarak havuçlara ilave edin. Maydanozla dereotunu ince kıyın. Sarmısakları ve kayısıları küçük doğrayın. Diğer malzemeleri de ekleyerek iyice yoğurun. Küçük parçalar alarak elinizde yuvarlayarak köfte haline getirin. Una buladıktan sonra sıvı yağda kızartın.

HEKEHEŞENDİ (ADANA)

300 gr kıyma

1 bardak pirinç

2 yumurta

Sıvı yağ

Karabiber, tuz

Pirinci iyice yıkayın. Tuzla birlikte yağsız pilav gibi pişirin. Pilav soğuyunca, karabiber ve kıymayla iyice yoğurun. Hazırladığınız köfteleri yumurtaya bulayarak yağda kızartın.

HIRTLAMA KÖFTE (TRABZON)

Yarım kilo az yağlı dana kıyma
 1 bardak mısır unu
 1 tatlı kaşığı kekik

2 kaşık tereyağ
 Tuz

Kıymanın içine yarım bardak mısır unu, kekik ve tuz ekleyerek yoğurun. Küçük yuvarlak köfteler hazırlayın. Kalan mısır ununu bir kaba alın, köfteleri içine atın, sallayarak una bulayın. Kuru bir süzgece koyarak unun fazlasını silkeleyin. Kızdırdığınız tereyağda köfteleri kızartın. Turşuyla birlikte servis yapın.

HİNDİ KÖFTESİ (İSTANBUL)

200 gr hindi göğüs
 1 küçük soğan
 Köfte baharı

2 dolmalık yeşil biber
 2 orta boy havuç
 Karabiber, tuz

Hindi göğsünü haşlayın. Haşlanan hindi etini parçalara bölerek blendere koyun. Soğanı soyduktan sonra hindinin üzerine ekleyin ve birlikte parçalayın. Üzerine tuz, karabiber ve köfte baharını ilave ederek yoğurun. Hindili harçtan küçük parçalar alın, yassı köfteler hazırlayın. Yağsız tavada her iki tarafını da kızartın.

Yeşil biberlerin çekirdeklerini çıkarın, dilimleyin. Havuçları da temizledikten sonra uzunlamasına dilimleyin. Biber ve havuçları yağsız tavada ters yüz ederek hafif yumuşayana kadar pişirin, köftelerin yanında servis yapın.

IRIK (SIIRT)

250 gr yağlı kıyma

2,5 bardak ince bulgur

1 sivri biber

1 soğan

Yarım demet maydanoz

Yarım çay kaşığı pulbiber

2 çay kaşığı kuru reyhan

Yarım çay kaşığı tatlı toz kırmızıbiber

1 kaşık biber salçası

Yarım bardak ayçiçek yağı

Karabiber, tuz

Biberin sapıyla tohumlarını temizleyin. Biber, soğan ve maydanozu ince ince kıyın. Bulguru bir kaba koyun, üzerine tuz ve bir buçuk bardak su ekleyin ve bir saat şişmeye bırakın.

Kıymayı doğranmış biber, soğan, maydanoz, tuz, baharat ve salçayla birlikte yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın. Şişen bulguru, yoğurmayı sürdürerek kıymaya yedirin.

Köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, yassı köfteler hazırlayın. Yağı tavada kızdırın. Köfteleri tavaya yerleştirerek her iki yanını da kızartın. Süzdürerek yağdan alın, üzerine kâğıt havlu koyduğunuz bir tabağa çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.

İSPANAK KÖKÜ MÜCVERİ (BALIKESİR)

1,5 kg ıspanak

3 taze soğan

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

5 kaşık un

4 yumurta

Sıvı yağ

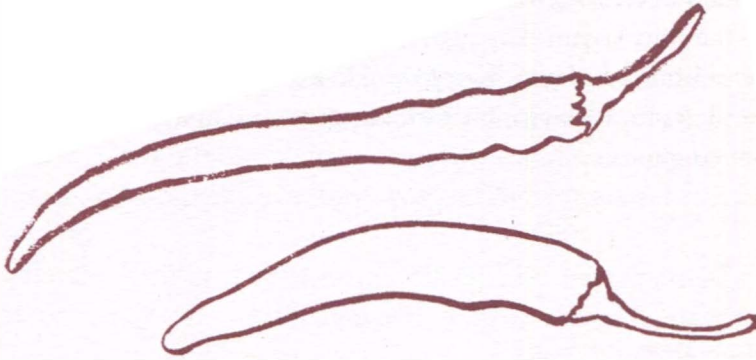
Karabiber, tuz

İspanağı ayıklayın. Kök kısmını beş cm uzunluğunda keserek ayırın, iyice yıkayın. Yarım bardak suda yedi dakika haşlayın. Suyunu sıkıp ince ince kıyın.

Taze soğan, maydanoz ve dereotunu kıydıktan sonra ıspanak köküyle karıştırın. Daha sonra karışıma un ve yumurtaları ekleyin.

Mücveri tuz ve karabiberle tatlandırın. Hazırladığınız mücver malzemesini kızgın yağa kaşıkla dökerek kızartın.

Kızaran mücverlerin fazla yağını kâğıt havluda çektiirdikten sonra servis yapın.



ISPANAKLI KÖFTE (İSTANBUL)

Yarım kilo kıyma	1 kaşık sıvı yağ
250 gr ıspanak	1 bardak un
2 dilim bayat ekmek içi	2 yumurta
3 diş sarmısak	2 bardak galeta unu
1 tatlı kaşığı köfte baharı	Sıvı yağ
1 yumurtanın sarısı	Tuz
1 rendelenmiş soğan	

Sos için:	1 tatlı kaşığı zeytinyağı
2 domates	Tuz

Kıymayı bayat ekmek içi, ince kıyılmış sarmısak, köfte baharı, tuz ve yumurta sarısıyla birlikte yoğurun.

İspanağı ayıklayın, ufak doğrayın ve rendelenmiş soğanla birlikte bir kaşık sıvı yağda kavurun. Hiç suyu kalmayınca ocaktan alın, soğumaya bırakın.

Köfte hamurundan ceviz iriliğinde parçalar koparın, elinizde açın. İçine bir tatlı kaşığı ıspanaklı harçtan koyun, kapayarak köfteleri hazırlayın. Önce una, sonra yumurtaya ve galeta ununa bulayın. Kızgın yağda kızartın.

Domatesleri rendeleyin, tuzlayın, bir tatlı kaşığı zeytinyağında soteleyin ve köftelerin yanında servis yapın.

İÇLİ KÖFTE - 1 (BİLECİK)

Harcı için:	100 gr ceviz içi
Yarım kilo kıyma	125 gr katıyağ
2 iri boy soğan	Yarım çay kaşığı kimyon
Yarım demet maydanoz	Yarım çay kaşığı tatlı toz kırmızıbiber
50 gr Antep fıstığı	Karabiber, tuz

Köfte için: 250 gr yağsız dana eti (satırla ya da robotta kıyma haline getirilmiş)	
400 gr ince bulgur	Yarım çay kaşığı kuru nane
1 kaşık domates ve biber salçası karışımı	2 kaşık un
2 orta boy rendelenmiş soğan	2 kaşık irmik
Yarım çay kaşığı kimyon	Karabiber, tuz

Harcını hazırlamak için soğan ve maydanozu ince ince kıyın. Fıstık ve ceviz içini ayrı ayrı robotta ince çekin. Katıyağı bir tencerede eritin, verdiği suyu çekinceye kadar kıymayı yağda kavurun. Soğanı da katarak pembeleştirin. Maydanoz, çekilmiş ceviz, fıstık, tuz, kimyon ve biberleri katarak karıştırın. Ocaktan alın, soğuma-ya bırakın.

Köfteyi hazırlamak için bulguru bir kapta salça, rendelenmiş soğan, tuz, biber, kimyon ve naneyle birlikte, ara sıra elinizi biraz suyla ıslatarak yumuşayınca-ya kadar yoğurun. Çiğ köftelik kıymayı da katın, yoğurarak bulgur ve kıymayı iyice karıştırın. Un ve irmiği ekleyin, biraz yoğurarak hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.

Parçalardan birini sol elinize alın, sağ elinizin işaret parmağını ıslatarak hafifçe içine bastırın. Köfteyi elinizde hep aynı yöne çevirerek parmağınızla içini oyun ve ince, boş bir kovana dönüştürün. Pişirdiğiniz kıymalı harçla içini sıkıca doldurun, dış kabuğu kırmadan ve zedelemekten ucunu kapayın, kovan biçiminde köfteler hazırlayın. Malzemenin tamamı bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın.

Köfteleri kaynar tuzlu suya atın, köfteler yüzeye çıkıncaya kadar yaklaşık on dakika haşlayarak ya da kızgın ayçiçek yağında dışları altın sarısı renk alıncaya kadar kızartarak pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

İÇLİ KÖFTE (bünyan usulü) - 2 (KAYSERİ)

Harcı için:

3 bardak kıyma (koyun)

3 soğan

2 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Yarım demet maydanoz

1,5 bardak ceviz

Karabiber

1,5 tatlı kaşığı tuz

Köfte için:

1 bardak kıyma (yağsız dana)

1 soğan

3 bardak köftelik bulgur

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

4 yumurta

2,5 kaşık un

3 bardak sıvı yağ

2 tatlı kaşığı tuz

Harcı hazırlamak için üç soğanı ince doğrayın, koyun kıymasıyla birlikte suyunu çekinceye kadar 20 dakika pişirin. Kırmızıbiber, tuz ve karabiber ekleyin, beş dakika daha pişirin. Ocaktan alın. Maydanozu ayıklayın, ince ince doğrayın. Ceviz içini dövün. Ceviz ve maydanozu kıymalı karışıma ilave edin, soğumaya bırakın.

Köfte için soğanı rendeleyin. Dana kıyma, bulgur, tuz ve kırmızıbiberi soğana ekleyin, iyice karıştırın. Bir bardak suyu yavaş yavaş ilave ederek yaklaşık 15 dakika yoğurun. Bir yumurta ile unu ekleyin, bir bardak suyu yavaş yavaş katarak, on dakika daha yoğurun. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, içlerini çukurlaştırın, harçtan bir kaşık koyun, kapayın ve yassılaştırın.

Büyük bir tencereye 15 bardak su ve tuz koyun, kaynatın. Kaynayan suya köfteleri atın, beş dakika pişirin. Geniş bir kaba üç yumurta kırın, çırpın. Teflon tavada sıvı yağı kızdırın. Haşlanmış köfteleri yumurtaya buladıktan sonra pembeleşinceye kadar kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

İÇLİ KÖFTE - 3 (DİYARBAKIR)

Harcı için:	5 kaşık katıyağ
250 gr yağsız kıyma	Yarım kaşık toz kişniş
5 orta boy soğan	1 kaşık pulbiber
Yarım demet maydanoz	Tuz
Köfte için:	3 bardak ılık su
200 gr döğme	Yarım kaşık toz kişniş
Yarım kilo ince bulgur	1 kaşık un
1 yumurta	Tuz

Köfteleri hazırlamak için döğmeyi öğütürerek ya da robottan geçirerek ince çekilmiş duruma getirin. Bulgurla birlikte çekilmiş döğmeyi bir kaba koyun. Yumurtayı çırparak karışıma katın. Tuz, kişniş ve suyu da katın, ıslatılmış olarak bir saat bekletin. Bu sürenin sonunda unu da azar azar ilave ederek iyice yoğurun, hamur haline getirin. Erik büyüklüğünde parçalara ayırın, üzerine nemli bir bez örterek harç hazır oluncaya kadar bekletin.

Harcını hazırlamak için soğanları ve maydanozu ince ince kıyın. Yağı tavada eritin. Yağ kızınca soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı ilave edin, verdiği suyu çekinceye kadar kavurmayı sürdürün. Tuz, biber ve kişnişi ekleyin. Maydanozu da karıştırarak kattıktan sonra ocaktan alın. Ilınınca buzdolabına koyun ve iyice soğuyuncaya kadar bekletin.

Hazırladığınız köftelerden birini sol elinize alın, sağ elinizin işaret parmağını ıslatarak hafifçe içine bastırın. Köfteyi elinizde hep aynı yöne çevirerek parmağınızla içini oyun, ince, boş bir kovan hazırlayın. İçine kıymalı harçtan bir tatlı kaşığı koyun, dış kabuğu kırmadan ve zedelemekten ucunu kapayın. Avcunuzun içinde yuvarlayarak top biçimine getirin. Malzemenin tamamı bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın.

İçli köfteleri kaynar tuzlu suya atın, köfteler yüzeye çıkıncaya kadar, yaklaşık on dakika haşlayın. Pişen köfteleri ister yalnızca haşlanmış olarak, isterseniz çırpılmış iki yumurtaya bulayıp kızgın ayçiçek yağında altın sarısı renk alıncaya kadar kızarttıktan sonra servis yapın.

İÇLİ KÖFTE (Etli Dolma Köfte) - 4 (MALATYA)

Harcı için:

1 kg yağlı kıyma

1 kg kuru soğan

3 kaşık yağ

100 gr ceviz içi ya da Antep fıstığı

1 demet maydanoz

Karabiber, tuz

Köfte için:

1 kg yağsız iki kere çekilmiş kıyma

2 kg orta bulgur

Sıvı yağ

Tuz

Harcı hazırlamak için küçük doğranmış soğanları yağda hafif sarartın. Daha sonra yağlı kıymayı ve tuzu ilave ederek iyice kavurun. Çekilmiş ceviz içi ya da arzuya göre Antep fıstığı, karabiber ve kıyılmış maydanoz ilave ederek soğumaya bırakın.

Köfteleri hazırlamak için bulguru, yağsız kıyma, tuz ve suyla iyice yoğurun. Hamur macun kıvamına gelince ufak parçalar alın, içini incecik oyarak önceden hazırladığınız harcı doldurun, kapayın.

Köfteleri bol sıvı yağda kızartın. Kızarttıktan sonra bir kaba koyun ve kapağını kapayarak yumuşaması için bir müddet bekletin.

İÇLİ KÖFTE - 5 (GAZİANTEP)

Harcı için:

Yarım kilo yağlı koyun kıyması	2 kaşık kuşüzümü
2 soğan	3 kaşık ceviz içi
1 kaşık çamfıstığı	1 demet maydanoz
2 kaşık tereyağ	Karabiber, tuz

Köfte için:

4 bardak ince köftelik bulgur	1 tatlı kaşığı pulbiber
Yarım kilo yağsız kıyma	Sıvı yağ
1 kaşık kimyon	Tuz

Harcı hazırlamak için diş diş doğranmış soğanları ve fıstıkları tereyağda kavurun, yağlı kıymayı ekleyin. Kıymayı da soğanlarla birlikte kavurduktan sonra listedeki diğer harç malzemelerini ilave ederek karıştırın. Soğumaya bırakın.

Köfteleri hazırlamak için ince bulguru bir kaba koyun. Üzerine dört bardak sıcak su dökün, şişmesi için yarım saat bekletin. Şişmiş bulgura yağsız kıymayı, tuz, kimyon ve pulbiberi katın. Bütün malzemeyi yaklaşık yarım saat yoğurun. Yumurta kadar parçalar koparın, sol avcunuza alın, işaret parmağınızla köftenin içini oyun. Oyarken dağılmıyorsa hamur kıvamını bulmuş demektir. Köftenin içini çeperleri bir iki milim kalınlığa gelinceye kadar fincan gibi oyun. Oyulan kısma bir tatlı kaşığı harç koyun, ağzını kapayın. Köfteye uçları sivriltilmiş yumurta biçimi verin.

Hazırladığınız köfteleri harlı ateşte kaynayan bol tuzlu suda parti parti beşer dakika haşlayın. Haşlananları, suyunu süzdürerek çıkarın. Haşlanmış köfteleri bol kızgın yağda kızartın, yağını süzerek servis tabağına alın.

İRMİK KÖFTESİ (MANİSA)

*Yarım kilo irmik
250 gr kıyma
125 gr margarin
Sıvı yağ*

*1 kuru soğan
Kimyon
1 kahve fincanı dolmalık fıstık
Karabiber, tuz*

Yarım kilo irmiğin içine margarin, iki bardak su ve tuz ilave ederek iyice yoğurun.

Ayrı bir tencerede biraz yağ içinde ince kıyılmış soğanı kıymayla birlikte kavurun. İçine biraz kimyon, dolmalık fıstık, karabiber, tuz ilave ederek iyice pişirin.

İrmikten elde ettiğiniz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve içine pişirmiş olduğunuz kıyma harcından koyun, kapayın. Hazırlamış olduğunuz köfteleri yağda kızarttıktan sonra servise sunun.

KABA KÖFTE (BURSA)

*1 kg yağsız kıyma
1 çay bardağı irmik ya da ekmek içi
5 yumurta*

*3 kaşık sade yağ ya da zeytinyağı
Karabiber, tuz*

Yağsız eti bir kabın içine alın, irmik ya da kevgirden geçirilmiş ekmek kırıntıları, karabiber, tuz ve beş yumurta ilave ederek yoğurun. İsteddiğiniz biçimde köfteler hazırlayın, yağda kızartın.

KADINBUDU KÖFTE (ANKARA)*Yarım kilo kıyma**2 soğan**1 bardak sıvı yağ**1 fincan pirinç**4 yumurta**Karabiber, tuz*

Tencerede ince kıyılmış soğanları yağda pembeleştirin. Yıkanmış pirinci ilave ederek kavurun. Tuz ve bir çay bardağı kaynar su koyarak pirinci pişirin, soğumaya bırakın.

Kıymanın yarısını ayrı bir tencerede suyunu salıp çekene kadar kavurun. Çiğ kıymayı kavurduğunuzun içine koyarak karıştırın. İki yumurtayı, soğuyan pirinci, karabiber ve tuzu ilave ederek on dakika yoğurun. Yumurta büyüklüğünde parçalar alarak yassılaştırın.

İki yumurtayı çatalla çırpın. Köfteleri yumurtaya batırarak kızgın yağda kızartın. Bir tencerede kapağı kapalı olarak dinlendirin. Sıcak olarak ikram edin.

Bu köftelerin sıcak olması makbuldür. Bütün malzeme çiğden de kullanılabilir. Dilerseniz una buladıktan sonra yumurtaya batırarak kızartabilirsiniz. Bu yöntemler arasında çeşni farkı vardır. Hangisini beğenirseniz o yöntemi uygulayın.

KAŞARLI KÖFTE (İSTANBUL)

*Yarım kilo dana ve koyun karışık kıyma
1 rendelenmiş orta boy soğan
2 dilim rendelenmiş bayat ekmek içi
2 kaşık kırılmış maydanoz
1 yumurta*

*1 kaşık su
1 çay kaşığı pulbiber
Kaşar peyniri rendesi
Sıvı yağ
Tuz*

Kıymayı derin bir kaba alın. Üzerine soğan, bayat ekmek içi, maydanoz, yumurta, su, pulbiber ve tuz katarak yoğurun. Hamurundan parçalar kopararak küçük yuvarlak köfteler hazırlayın. Köftelerin ortasını oyup içlerine birer tatlı kaşığı kaşar peyniri rendesi koyun, yeniden yuvarlayın ve sıvı yağda kızartın.

KELOĞLU KÖFTESİ (MALATYA)

*1,5 bardak yarma
1,5 bardak orta bulgur
1 soğan*

*1 demet maydanoz
3 yumurta
Karabiber, tuz*

Yarma ve bulguru, su ve tuzla yoğurun. İçine ince kıydığınız soğan ve maydanozu katarak bir süre daha yoğurun. Küçük parçalar halinde yuvarlayın ve hafifçe bastırın. Köfteleri kaynar suda haşlayarak süzgece alın. Daha sonra yumurtaya batırdığınız köfteleri kızgın yağda kızartın. Üzerine karabiber serpererek servis yapın.

KIRKAÇAÇ KÖFTESİ (EDİRNE)

Yarım kilo az yağlı koyun ya da dana kıyması	1 demet maydanoz
1 rendelenmiş soğan	Sıvı yağ
4 dilim bayat ekmek içi	2 kaşık yoğurt

Kıymayı soğan, ekmek içi ve kıyılmış maydanozla karıştırarak iyice yoğurun. Küçük köfteler hazırlayarak kızgın yağda kızartın.

Bu biçimde yenilebileceği gibi, arzuya göre kaynar et suyuna atıp çıkardıktan sonra üzerine yoğurt dökerek de servis yapabilirsiniz.

KIYMALI KÖFTE (KİLİS)

Yarım kilo köftelik kıyma	100 gr ceviz ve çamfıstığı
2 kg ince bulgur	Badem ve fıstık
1 kg soğan	Zeytinyağı
1 kaşık kırmızıbiber	Karabiber, tuz

Bulguru iki bardak suyla on dakika ıslanmaya bırakın.

Et makinesinde soğanı, kırmızıbiber ve tuz ekledikten sonra çekin. Köftelik kıymanın yarısıyla karıştırarak bir müddet yoğurun. Ceviz, çamfıstığı, karabiber, biraz badem ve fıstık ilave ettikten sonra tavada suyunu çekinceye kadar kavurun.

Bulguru köftelik kıymanın kalan yarısıyla biraz yoğurun, elinizle dolma gibi açın ve içine kavurduğunuz kıymadan koyun. Elinizle sıvazlayarak kapayın, kızgın zeytinyağında kızartın.

KIZARTMA (*Kadınbudu*) KÖFTE (SİVAS)

750 gr yağsız kıyma	2 çay kaşığı kimyon
200 gr ince bulgur	4 yumurta
3 orta boy soğan	4 kaşık un
1 demet maydanoz	2 bardak zeytinyağı
2 kaşık katıyağ	Karabiber, tuz

Soğan ve maydanozları ince ince kıyın. İki bardak suyu bir taşım kaynatın. Bulgurun üzerine dökün. Suyunu çekip soğuyuncaya kadar bekletin.

Katıyağı bir tavada eritin. Yağ kızınca soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymanın yarısını katın, kıyma pişinceye kadar kavurmayı sürdürün. Ocaktan alarak soğumaya bırakın.

Bir kaba bulguru koyun, çiğ ve kavrulmuş kıymayı, maydanoz, tuz, karabiber ve kimyonu ilave ederek yaklaşık 20 dakika yoğurun. Buzdolabında on dakika dinlenmeye bırakın. Bulgurlu hamurdan cevizden biraz daha iri parçalar koparın, iri yassı köfteler hazırlayın.

Yumurtayı unla çırparak karıştırın. Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Köfteleri yumurtalı karışıma bulayarak tavaya koyun. Her iki tarafı altın sarısı renk alınca ya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan alın, üzerine kâğıt havlu koyduğunuz bir tağa çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.

KILTİK (ŞIRNAK)

250 gr yağsız kıyma	1 bardak ayçiçekyağı
400 gr döğme	2 yumurta
200 gr ince bulgur	Sumak
2 bardak ılık su	Karabiber, tuz
2 orta boy soğan	

Döğmeyi robotunuzun parçalayıcısından geçirerek ince çekilmiş hale getirin. Bulguru ve döğmeyi bir kapta karıştırın. Azar azar ılık su ilave ederek yoğurun, hamur haline getirin ve üzerini streç filmle örterek yarım saat dinlenmeye bırakın.

Soğanı ince ince kıyın. Yağın üç kaşığını bir tencerede kızdırın. Kıyma ve soğanı, soğanlar pembeleşip kıyma verdiği suyu çekinceye kadar kavurun. Sumak ilave edin, tuz ve karabiberini ayarlayarak karıştırın. Ocaktan alın.

Hazırladığınız döğme hamurunu yumurta iriliğinde parçalara ayırın. Ortalarını parmağınızla bastırarak oyun ve içini hazırladığınız kıymalı harçla doldurun. Kapatın, yuvarlayın ve yassı köfteler hazırlayın.

Bir tencerede bolca tuzlu su kaynatın, hazırladığınız köfteleri içine atın. Yaklaşık 25-30 dakika pişirin, süzerek sudan alın ve biraz dinlendirin.

Bir kapta yumurtaları tuzla çırpın. Kalan yağı bir tavada kızdırın. Haşlanmış köfteleri yumurtaya bulayarak tavada her iki tarafı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzerek yağdan alın, üzerine kâğıt havlu koyduğunuz bir tabağa çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.

KOLFADES KÖFTESİ (BOZCAADA - ÇANAKKALE)

20 kolfades	1 çay kaşığı kimyon
1 kuru soğan	Sıvı yağ
2 dilim kuru ekmek içi	Karabiber, tuz
2 yumurta	

Kolfadesleri su dolu bir kaba koyun ve sık sık suyunu değiştirerek iyice kumlarından arınmasını sağlayın. Bu arada yapışkan bir salgı da bırakacağı için suyu sık değiştirmek gerekecektir. Sudan çıkardıktan sonra üzerine tuz ekin, kaynar suyu boca edin. Beş dakika bekletin.

Suyu süzün. Kolfadeslerin katılaşmış olduğunu göreceksiniz. Sudan geçirin, durulayın, tekrar süzün. Bir bıçakla kolfadesleri ince ince kıyın. Rendelenmiş soğan, ekmek içi, yumurta, karabiber, tuz ve kimyon katarak iyice yoğurun. Cıvık bir karışım elde edeceksiniz.

Bir tavaya bolca sıvı yağ koyup kızdırın. Karışımdan kaşıkla alarak yağa koyun, ikişer dakika yağda tutup çıkarın. Kâğıt havlu üzerinde fazla yağını emdirin.

Kolfades, Bozcaada kıyılarında bolca bulunan yosuna benzeyen ama midye gibi vantuzlarıyla su altındaki kayalara yapışan bir deniz canlısıdır.

KÖFTE (MUŞ)

300 gr yağlı et	3 kaşık sade yağ
600 gr yağsız et	1 çay kaşığı kimyon
1 çay bardağı bulgur	Karabiber, tuz
3 soğan	

Yağlı eti kıyın, kıyılmış soğan ve baharat koyarak köftenin harcını hazırlayın.

Diğer tarafta yağsız eti iki defa kıyın, ince bulgurla iyice yoğurun, su ilave ederek tekrar yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Avcunuzun içine alın, parmaklarınızla içini oyun. Hazırladığınız köfte harcıyla doldurarak kapayın ve yuvarlayın.

Köfteleri kaynamakta olan suya atın, pişirin. Kevgirle çıkarın, kızgın yağda kızarttıktan sonra servis yapın.

KRIK (SAKARYA)

4 patates	1 çay kaşığı karabiber
4 yumurta	Bir tutam tuz
Sıvı yağ	

Çiğ patatesleri rendeleyin. Süzgece alın, elinizle bastırarak suyunu çıkarın. Yumurtaları çırpın, tuz ve karabiber ilave edin, rendelenmiş patatesle karıştırın. Sıvı yağı kızdırın. Hazırladığınız karışımdan kaşık kaşık alarak yağda koyun, çevirerek kızartın. Kâğıt havlu üzerine çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.

KURU KÖFTE (KÜTAHYA)

1 kg kıyma

1 kg ekmek içi

1 demet maydanoz

1 çay bardağı sıvı yağ

2 soğan

Karabiber, tuz

Yağsız koyun ya da dana etinden kıymayı ekmek içi tuz, biber ve yarım demet maydanozla birlikte yoğurun. Yuvarlak köfteler hazırlayarak ocakta kızdırdığınız yağda kızartın.

Kızaran köfteleri tabağa koyun. İnce kıyılmış soğan ve maydanozu karıştırarak hazırladığınız garnitürle birlikte ikram edin.



MALİKE SİLERSÜ KÖFTESİ (Paşa Köftesi) (İSTANBUL)

Yarım kilo iki defa çekilmiş yağsız dana kıyması
 6 dilim bayat ekmek içi
 6 yumurta
 Sıvı yağ
 Tel şehriyeli pilav
 Karabiber, tuz

Kıymayı bir tepsiye koyun. Ekmek içlerini ıslatın ve yumuşayınca suyunu iyice sıkın. Ekmek topaklarıyla kıyma aynı miktarda olmalıdır.

Kıymaya tuz ve karabiber ilave ederek yoğurmaya başlayın. Beş dakika kadar yoğurduktan sonra ekmekleri de içine katarak on dakika daha yoğurun. Sonra altı yumurtayı teker teker bu harcın içine kırın, beş dakika daha yoğurmaya devam edin. Yumurtalı karışım eskisine nazaran daha cıvık olacaktır.

Derin bir tencerede kızartma yağını iyice kızdırın ve avuç içi büyüklüğündeki köfteleri teker teker kızgın yağın içine bırakın. Köfteler sarı kahve bir renk aldığı zaman hemen yağın içinden çıkarın.

Tel şehriyesini bir tavada kızgın yağda pembeleşinceye kadar çevirin ve tel şehriyeli pilav yapın. Her porsiyon için tabağa önce pilavı, üzerine de iki köfte koyarak servis yapın.

Selanik kökenli bu tarif Cüneyt Ayrıl'dan alınmıştır.

MARAŞ KÖFTESİ (KAHRAMANMARAŞ)

<i>1 kg orta yağlı kıyma</i>	<i>300 gr domates</i>
<i>1-2 kahve kaşığı kimyon</i>	<i>250 gr sivri biber</i>
<i>1 yumurta</i>	<i>Salça</i>
<i>Yarım kilo patlıcan</i>	<i>Tuz</i>
<i>1 çay fincanı ayçiçek yağı</i>	

Köfteyi, ızgara köfte gibi kimyon ve yumurtayla birlikte yoğurun, yuvarlak köfteler hazırlayın.

Patlıcanların kabuğunu soyarak ortadan ikiye ayırın, dört santim uzunluğunda kesin. Tuzlayarak yarım saat bekletin, sonra yıkayın.

Uygun bir tencerede pembeleşinceye kadar kızarttığınız patlıcanların yağında köfteleri de kızartın, tavaya düzgün biçimde dizin. Üzerlerine bir parça patlıcan, bir dilim domates, bir parça sivri biber koyarak kürdanla dikine tutturun.

Köfte ve patlıcanları kızarttığınız yağı ve başka bir kapta salça ve su ilavesiyle kaynatarak hazırladığınız sosu köftelerin üzerine dökün.

MEKİK KÖFTE (Köfteli Kebap) (BİLECİK)

Yarım kilo kıyma	1 çay kaşığı karbonat
50 gr nohut	1 çay kaşığı kimyon
1 orta boy soğan	1,5 çay kaşığı tatlı toz kırmızıbiber
3 diş sarmısak	8 kaşık katıyağ
1 demet maydanoz	2 bardak yoğurt
1 kaşık ince bulgur	1,5 çay kaşığı pulbiber
50 gr un	Karabiber, tuz

Nohutu bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Üzerini iki parmak aşacak kadar su koyun. Yumuşayınca kadar haşlayın, süzün ve robottan geçirin. Soğanları rendeleyin. Sarmisakları dövün. Maydanozu ince ince kıyın. Bulguru sudan geçirin.

Kıymayı soğan, bir diş sarmısak, bulgur, nohut, un, karbonat, kimyon, maydanoz, kırmızıbiber, karabiber ve tuzla birlikte yoğurun. Rulo haline getirin.

Köfte hamurunu bir tezgâhta ileri geri yuvarlayarak beş santim genişliğinde, uzun bir rulo elde edin. Bıçakla iki santimlik parçalara kesin, her bir parçayı avcunuzun içinde ileri geri yuvarlayarak mekik biçiminde, uzun köfteler hazırlayın.

Yağın iki kaşığını ayırın, kalanını bir tavada eritin. Yağ kızınca köfteleri ilave edin, her tarafları eşit renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran köfteleri süzerek yağdan alın, üzerine kâğıt havlu koyduğunuz bir tabağa çıkarın. Bütün köfteleri bu biçimde yağda kızartarak hazırlayın.

Yoğurdu kalan sarmisaklarla çırparak karıştırın. Kalan yağı bir tavada pulbiberle birlikte kızdırın. Köfteleri bir servis tabağına aktarın, üzerine sarmısaklı yoğurdu dökün, biberli yağı da gezdirerek servis yapın.

MELEK KÖFTESİ (İSTANBUL)

2 kabak

3 bardak un

İnce kıyılmış maydanoz, dereotu

2 yumurta

1 çay kaşığı nane

Sıvı yağ

Kırmızıbiber

Karabiber, tuz

Sosu için:

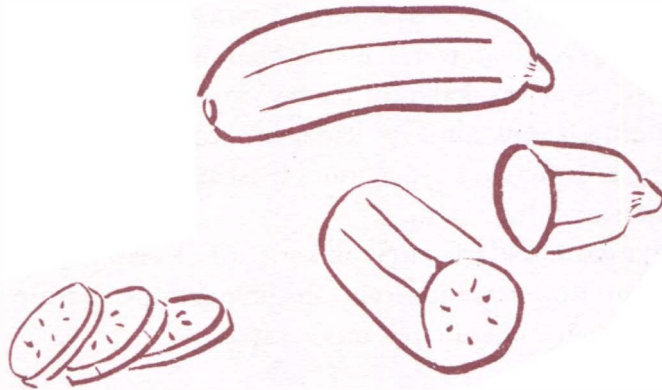
2 bardak yoğurt

1 kaşık un

Kabakları rendeleyin, un, kıyılmış maydanoz, dereotu, yumurta, karabiber, tuz ve naneyi ekleyin. Yoğurarak hamur yapın. Hamurdan kopardığınız ceviz büyüklüğünde parçaları elinizde biçimlendirerek köfteleri hazırlayın.

Tavada sıvı yağı kızdırın, köfteleri çevirerek kızartın.

Küçük bir tencerede yoğurt ve unu karıştırarak pişirin. Köftelerin üzerine dökün. Üzerini kırmızıbiberle süsleyerek servis yapın.



MISIR KÖFTESİ (ĞİRESUN)

150 gr haşlanmış mısır
 250 gr patates
 1 bardak süt

50 gr un
 2 yumurtanın akı
 Yarım çay bardağı zeytinyağı

Patatesleri tuzlu suda haşlayın. Kabuklarını soyun ve sebze değirmeninden geçirin.

Sütü telle çırparak patateslere ilave edin. Bu karışıma un ve çırpılmış yumurta aklarını katarak karıştırın.

Bir tavada zeytinyağını kızdırın, hazırladığınız hamurdan azar azar dökün. Hamur daire biçimini alıp biraz sertleşince, altüst edin. Her iki tarafı da kızarınca üstüne mısır taneleri serpiştirerek servis yapın.

MUCİRİM KÖFTESİ (ANKARA)

1 kg kıyma
 10 yumurta
 3 dilim bayat ekmek

1 demet maydanoz
 3 kaşık sıvı yağ
 Tuz

Kıymaya on yumurta kırın, karıştırın. İçine bayat ekmekleri ufalayın, ince kıydığınız maydanozu katın, tuzlayarak iyice yoğurun. Küçük parçalar halinde kopararak yuvarlayın. Mucirim tavaının gözlerine yağ koyun ve köfteleri her bir göze yerleştirerek kızartın.

Mucirim tavaşı, alt yüzeyinde beş ya da daha fazla köfte yerleştirilecek göz biçiminde oyuklar olan özel bakır tavadır.

NOHUT KÖFTESİ (İSTANBUL)

Yarım kilo nohut

2 soğan

2 diş sarmısak

2 yumurta

1 demet maydanoz

Kimyon

1 kâse galeta unu

1 bardak sıvı yağ

Karabiber, tuz

Nohutu akşamdan ya da yemeği hazırlamadan 12 saat öncesinden ıslatın. Sonra üzerini aşacak kadar soğuk su ilave ederek, yumuşayana kadar haşlayın. Haşladıktan sonra nohutları delikli süzgece aktararak suyunu iyice süzün (dilerseniz dış zarını soyabilirsiniz).

Nohutu bir çatal yardımıyla ya da robotta püre haline getirin. Üzerine rendelenmiş soğan, dövülmüş sarmısak, bir yumurta sarısı, ince kıyılmış maydanoz, kimyon, tuz ve karabiberi ilave ederek malzemeyi iyice yoğurun. Hazırladığınız nohutlu hamurdan ceviz iriliğinde parçalar kopararak elinizde yuvarlayın.

Köfteleri önce çırpılmış yumurtaya bulayın, ardından galeta ununa batırıp çıkarın. Sıvı yağı kızdırın, köfteleri her iki tarafı nar gibi olana kadar kızartın. Kâğıt havlu üzerine çıkarın, servis tabağına aktararak sıcak servis yapın.

PALAMUT KÖFTESİ (İSTANBUL)

1 palamut	1 kaşık un
1 orta boy soğan	2 yumurta
3 patates	1 tatlı kaşığı yeni bahar
Yarım demet maydanoz	Galeta unu
1 kahve fincanı dolmalık fıstık	Sıvı yağ
1 kahve fincanı kuşüzümü	Karabiber, tuz

Palamutları temizledikten sonra tuzlu suda haşlayın. Süzgece alarak derisinin siyah kısımlarını ve kılçıklarını ayıklayın.

Balığın etleri didikleyin. Soğanı rendeleyin, suyunu sıkın. Haşlanmış patatesleri de rendeleyin.

Didiklenmiş balıklara soğan, patates, kıyılmış maydanoz, fıstık, kuş üzümü, un, yumurta ve baharatı ilave ederek yoğurun. Uzun köfteler hazırlayın, galeta ununa batırarak kızartın.

PATATES KÖFTESİ (kızartma) (İSTANBUL)

5 orta boy patates	1 kaşık zeytinyağı
1 soğan	1 yumurta
2 dilim bayat ekmek içi	Kimyon
7-8 dal maydanoz	Karabiber, tuz

Patatesleri haşlayıp soyduktan sonra bir kaba alarak ezin. Üzerine rendelenmiş soğan, ıslatılıp sıkılmış bayat ekmek içi, ince kıyılmış maydanoz, zeytinyağı ve yumurtayı ilave edin. Yarımşar çay kaşığı kimyon, karabiber ve tuz ekleyerek iyice yoğurun. Hazırladığınız hamurdan parçalar koparın, elinizle biçimlendirin. Köfteleri bir tavada kızdırdığınız yağda pişirin.

PATLICAN KÖFTESİ (İSTANBUL)

<i>5 patlıcan</i>	<i>2 fincan kaşar peyniri rendesi</i>
<i>2 limon</i>	<i>3 yumurta</i>
<i>3 kaşık tereyağ</i>	<i>1 demet maydanoz</i>
<i>1 fincan un</i>	<i>2 bardak zeytinyağı</i>
<i>2 fincan süt</i>	<i>Tuz</i>

Patlıcanları kızgın ateşte közleyin. Kabuklarını soyun, unlu limonlu su içine koyun, bir kenara bırakın.

Bir tencerede tereyağı eritin, içine un katarak pembeleştirin. Daha sonra yavaş yavaş süt ilave edin. Koyu kıvama gelince ocaktan indirin.

Sırasıyla kaşar peyniri, yumurta, tuz, kıyılmış maydanoz ilave edin ve tuzlu sudaki patlıcanı avuçlarınızla iyice sıkarak ekleyin. Beş dakika çatal ya da telle karıştırın. Soğuk bir yerde birkaç saat bırakın.

Soğuyup sertleşen patlıcan karışımını küçük parçalara ayırın, parmak biçimde köfteler hazırlayın. Kızgın yağda pişirdikten sonra servis yapın.

PEYNİR KÖFTESİ (İSTANBUL)

1 bardak rendelenmiş taze kaşar peyniri
 8 dilim bayat ekmek içi
 1 yumurta
 2 kaşık yoğurt
 1 demet kıyılmış maydanoz
 1 çay bardağı kavrulmuş fındık unu

1 küçük boy soğan
 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
 1 bardak un
 1 bardak sıvı yağ
 Karabiber, tuz

Ufalanmış bayat ekmek içlerini suyla ıslatın, suyunu sıkıp derin bir kaba alın.

Ayrı bir kapta yumurtayı çırpın. Yoğurdu ve maydanozu ekleyerek iyice karıştırın ve ekmeklerin üzerine dökün. Kaşar peyniri, fındık unu, rendelenmiş soğan, kırmızıbiber, karabiber ve tuz ekleyin. Bütün malzemeyi yoğurun.

Peynirli hamurdan istediğiniz büyüklükte köfteler hazırlayın, una bulayarak yağda kızartın. Maydanozla süsleyerek servis yapın.

PIRASA KÖFTESİ - 1 (İSTANBUL)

1 kg pırasa
 Yarım kilo kıyma
 2 dilim ekmek

1 yumurta
 1 bardak sıvı yağ
 Karabiber, tuz

Pırasayı ayıklayın, ince ince kıyarak haşlayın. Suyunu iyice süzün.

Kıymayı hiç yağ katmadan kendi yağıyla pembeleştirin ve pırasayla iyice karıştırın. Bu karışıma kabukları çıkarılarak ıslatılmış ve suyu sıkılmış ekmek içi, yumurta sarısı, tuz ve karabiberi katarak iyice yoğurun. Üzerini bir bezle örterek bir gece buzdolabında bekletin.

İsteddiğiniz biçimde köfteler hazırlayın, çırpılmış yumurta akına bulayın, kızdırılmış bol sıvı yağda kızartın.

PIRASA KÖFTESİ - 2 (İSTANBUL)

1 kg pırasa

250 gr sığır kıyması

2 orta boy patates

2 yumurta

Yarım kahve kaşığı karabiber

Tuz

Pırasaların üst kabuklarını soyun, iyice yıkadıktan sonra ince ince piyaz doğrayın. İki patatesi haşladıktan sonra doğranmış pırasa ve bir bardak su ilave ederek haşlayın. Kevgirde süzerek soğumaya bırakın.

Pırasalı karışım soğuyunca yoğurarak püre haline getirin. İçine kıyma, bir yumurta, tuz ve karabiberi katın, yoğurun ve avuç içi büyüklüğünde yassı köfteler hazırlayın. Yumurtaya batırarak yağda kızartın ve sıcak servis yapın.

PIRASA KÖFTESİ - 3 (İZMİR)

1 kg pırasa

250 gr kıyma

2 yumurta (sarısı akından ayrılmış)

1 kaşık kaşar peyniri

3 kaşık un

Yarım kahve kaşığı karabiber

Tuz

Pırasaları haşlandıktan sonra ince ince (piyaz) doğrayın ve suyunu sıkın. Kıyma, yumurta sarıları, tuz, karabiber ve peyniri ekleyin, yoğurun. İstediğiniz biçimde köfteler hazırlayın, önce una sonra da yumurta akına batırarak yağda kızartın.

PİDELİ KÖFTE (BURSA)

<i>1 kg kuzu döş kıyması</i>	<i>100 gr katıyağ</i>
<i>Yarım ince ramazan pidesi</i>	<i>1 kaşık domates salçası</i>
<i>Yarım kilo yoğurt</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>1 bardak et suyu</i>	

Pideyi iki santimlik kareler halinde doğrayın. Yoğurdu çırpın. Et suyunu kaynatın, sıcak tutun.

Kıymaya karabiberi de katarak yoğurun, köfteleri hazırlayın.

Yağın iki kaşığını tencerede eritin. Yağ kızınca köfteleri kızartın.

Sıcak et suyuna bir kaşık yağ atın, eriyinceye kadar karıştırın. Pidelerin yarısını bu suya batırarak bir sahana dizin. Üzerine köfteleri koyun, kalan pideleri de ıslattıktan sonra, köftelerin üzerine yerleştirin.

Kalan yağı, biraz kahverengileşinceye kadar kızdırın. Yarısını kebabın üzerine gezdirin, diğer yarısına salçayı ilave ederek tekrar kızdırın. Kebabın üzerine yoğurdu dökün, salçalı yağı gezdirerek servis yapın.

PIRİNÇ KÖFTESİ (EDİRNE)

<i>Artmış pilav</i>	<i>1-2 dilim bayat ekmek içi</i>
<i>2 yumurta</i>	<i>Yarım bardak zeytinyağı</i>
<i>1 demet maydanoz</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>2 kaşık kaşar peyniri rendesi</i>	

Bir gün önceden kalmış pilava yumurtaları ilave edin ve tahta bir kaşıkla karıştırın. İncecik kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve peyniri de ekleyerek iyice karıştırın, homojen hale getirin.

Pirinçli hamurdan uzun, yassı köfteler hazırlayın. Ufalanmış bayat ekmek içine batırdıktan sonra kızgın yağda nar gibi olana kadar kızartın. Kâğıt havluya çıkarak fazla yağını aldıktan sonra servis tabağında sıcak sıcak servis yapın.

PUFUDUK KÖFTE (patatesli) (UZUNKÖPRÜ - EDİRNE)

<i>370 gr patates</i>	<i>150 gr un</i>
<i>130 gr dana kıyma (döş)</i>	<i>3 yumurta</i>
<i>50 gr kuru soğan</i>	<i>Zeytinyağı</i>
<i>10 gr kabartma tozu</i>	<i>10 gr karabiber</i>
<i>10 gr kimyon</i>	<i>20 gr tuz</i>

Patatesleri haşladıktan sonra rendeleyin. Un, yumurta ve zeytinyağı dışında bütün malzemeleri rendelenmiş patatese ilave ederek yoğurun. Köfteleri ceviz büyüklüğünde yuvarlayın, önce una sonra da çırpılmış yumurtaya batırın, kızgın yağda kızartarak sıcak servis yapın.

SEBZELİ KÖFTE (BALIKESİR)

1 kg dana kıyma	1 diş sarmsak
2 soğan	Kekik
2 dilim bayat ekmek	1 bardak un
1 demet maydanoz	250 gr margarin
300 gr havuç	2 sap dereotu
Yarım kilo patates	Karabiber, tuz
300 gr konserve bezelye	

Soğanı rendeleyin. Ekmeklerin kabuklarını çıkarın, suda yumuşattıktan sonra sıkıp ufalayın. Maydanozu yıkayın, ince ince doğrayın. Havuç ve patatesleri soyun, küçük küp biçiminde doğrayın. Bezelyeleri yıkayın, süzölmeye bırakın.

Bir kabın içine kıymayı koyun, ekmek içi, soğan, ezilmiş sarmsak, maydanozun yarısı, tuz, karabiber ve kekikle birlikte iyice yoğurun. Fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayarak unlanmış tepsiye koyun. Tepsiyi sallayarak köftelerin iyice unlanmasını sağlayın.

Bir tencerede margarinin yarısını kızdırın, köfteleri kızartın. Kalan margarinin derin bir tavada eritin. Yağ kızınca sebzeleri içine atın ve arada bir karıştırarak beş dakika sote edin. Sote edilmiş sebzeleri köftelerin üzerine ilave edin. Dereotu dallarıyla süsleyerek servis yapın.

SOĞANLI KÖFTE (İSTANBUL)

Yarım kilo kıyma

5 orta boy kuru soğan

Yarım demet maydanoz

2 yumurta

4 kaşık un

1 tatlı kaşığı salça

Yarım çay kaşığı karbonat

Kimyon

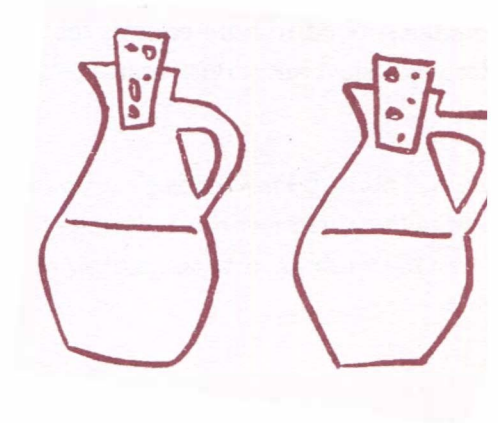
Sıvı yağ

Karabiber, tuz

Soğanları temizledikten sonra çok ince doğrayın. Maydanozları ince ince kıyın.

Bir kapta kıymayı soğan, maydanoz, yumurta, un, salça, karbonat, kimyon, karabiber ve tuzla karıştırarak yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hazırladığınız köfte hamurundan kaşıkla alarak una bulayın. Dilediğiniz biçimi vererek kızgın yağda kızartın. Maydanoz yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.



SUCUK İÇİ (KAYSERİ)

Yarım kilo kıyma

Yarım çay kaşığı acı kırmızıbiber

Yarım çay kaşığı çemen

Yarım çay kaşığı yenibahar

Yarım çay kaşığı tarçın

Yarım çay kaşığı kimyon

4 diş sarımsak

1 kaşık zeytinyağı

2 kaşık ayçiçek yağı

Karabiber, tuz

Bir kapta tuz, karabiber, kırmızıbiber, çemen, yenibahar, tarçın ve kimyonu karıştırarak, yedi bahar adı verilen baharat karışımını hazırlayın.

Kıymayı bir kaba koyun, yedi bahar, dövülmüş sarımsak ve zeytinyağıyla birlikte yoğurarak köfte harcını hazırlayın. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın ve avcunuzun içinde hafifçe bastırarak köfteleri hazırlayın. Dilerseniz büyük, yayvan bütün bir köfte de hazırlayabilirsiniz.

Köfteleri kızgın yağda her iki yanı kahverengileşinceye kadar kızartın. Süzerek üzerine kâğıt havlu koyduğunuz bir tabağa çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.

SULTAN REŞAT PİLAVI (İSTANBUL)

400 gr kıyma

450 gr pirinç

100 gr margarin

1 orta boy soğan

3 dilim bayat ekmek içi

Yarım demet kıyılmış maydanoz

2 kaşık sıvı yağ

3 küçük boy domates

Karabiber, tuz

Pirinci ayıklayın, bol tuzlu kaynar suda yarım saat bekletin. Tekrar yıkayın, kevgire koyun ve suyunun süzülmesi için bekletin.

Bir tencereye üç bardak su koyun. Margarin ve iki tatlı kaşığı tuz ekleyerek kaynatın. Su kaynayınca pirinci ilave edin, tencerenin kapağını kapayın, önce orta daha sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Dinlendirdikten sonra bir kek kalıbına boşaltın ve üzerine hafifçe bastırın.

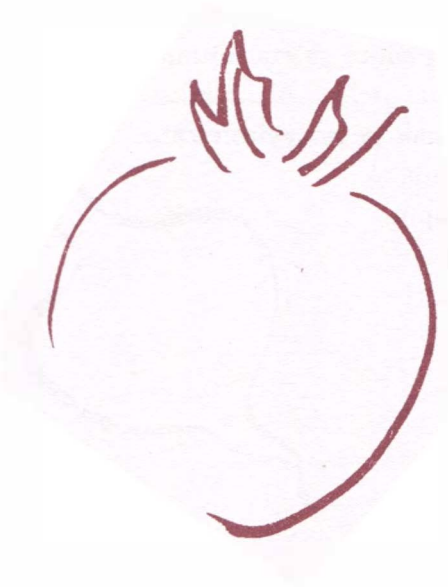
Soğanı soyun, rendeleyin. Ekmek içini ıslatın, suyunu sıkın. Kıymayı soğan, maydanoz, ekmek içi, tuz ve karabiberle birlikte iyice yoğurun. Küçük küçük top köfteler hazırlayın. Tavada sıvı yağı ısıtın, köfteleri kızartın. Bir tabağa alarak bekletin.

Domatesleri yıkayın, kabuklarını soyarak küp biçiminde doğrayın ve köfteleri pişirdiğiniz tavada kızartın.

Pilavı kek kalıbından düz bir tabağa ters yüz edin. Ortadaki boşluğa köfteleri doldurarak üzerine domatesli sosu dökün, sıcak servis yapın.

TAVUK KÖFTESİ (İSTANBUL)*Yarım kilo tavuk kıyması**1 soğan**3 sarmısak**2 dilim ekmek içi**1 tatlı kaşığı pulbiber**Bir miktar kekik**Karabiber, tuz*

Bir kaba soğan ve sarmısağı rendeleyin. Ekmek içini ıslatın, sıkarak kaba alın. Diğer malzemeleri de ilave edin, yoğurun. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, elinizle yuvarlayın, yassı köfteler hazırlayın. Teflon tavada dilerseniz biraz sıvı yağ ekleyerek kızartın.



TORİK KÖFTESİ (İSTANBUL)

2 torik fileto

1 soğan

2 diş sarmsak

1 çorba kâsesi ekmek içi

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

Yarım çay kaşığı köri

1 yumurta

1 bardak galeta unu

Sıvı yağ

Yarım çay kaşığı karabiber

Yarım çay kaşığı tuz

Sosu için: 1 bardak mayonez

1 tatlı kaşığı sumak

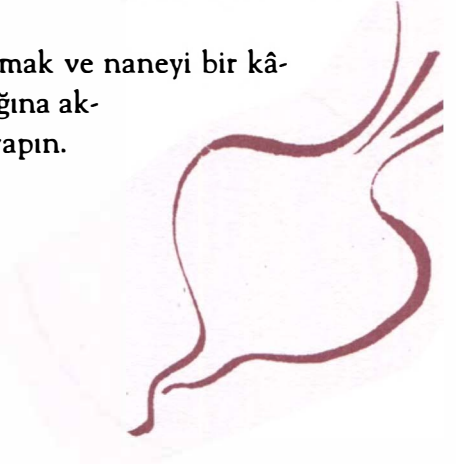
1 bardak yoğurt

1 tatlı kaşığı nane

Torikleri haşladıktan sonra kılçıklarını ayıklayın. Bir kaba aktarın, üzerine soğan ve sarmsakları rendeleyin. Ardından ekmek içi, ince kıyılmış maydanoz, dereotu, karabiber, tuz ve köriyi ekleyerek yoğurun.

Köfteleri hazırladıktan sonra, önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayın. Kızdırılmış sıvı yağda köfteleri kızartın.

Sosunu hazırlamak için, mayonez, yoğurt, sumak ve naneyi bir kâseye alarak iyice karıştırın. Köfteleri servis tabağına aktarın, roka, kırmızı turp ve sosla birlikte servis yapın.



TÜYBEYAZ KÖFTESİ (İSTANBUL)**(Mert Sandalcı'nın tarifi)**

700 gr kıyma	1 kaşık dolma fıstığı
1 bardak çiçek yağı	1 kaşık kuşüzümü
6 dilim ekmek içi	1 çay kaşığı tarçın
100 gr dövülmüş ceviz içi	Tuz
3 yumurta	

Kıymayı bir tencereye koyun, çiçek yağının bir fincanını ilave edin, arada bir karıştırarak kavurun. Kavrulmuş kıymayı evde ya da kasapta bir defa daha kıyma makinesinden geçirin.

Ekmek içini ıslatın, sıkın ve irmik haline gelinceye kadar elinizle ovalayın. Ekmekleri kıymaya katın. Yumurtaların sarıları ve aklarını ayırın, sarıları kıymaya ilave edin, akları kenarda bekletin.

Diğer malzemeleri de kıymaya katarak iyice yoğurun, iri ceviz büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Köfteleri yumurta akına bulayarak yağın kalanıyla kızartın. Tüybeyaz köftesini arzuya göre sıcak ya da soğuk servis yapabilirsiniz.

YANYA KÖFTESİ (EDİRNE)

Köfte malzemesi:

1 kg yağsız kıyma

8-10 yumurta

1 rendelenmiş soğan

1 ekmek içi

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

1 çay kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı nane

1,5 çay kaşığı bahar

1 çay kaşığı tarçın

Karabiber, tuz

Kızartmak için:

2 kaşık un

Sıvı yağ

Bütün köfte malzemesini karıştırarak çok yumuşak bir köfte hamuru yapın. Kaşıkla unlayın, elinizle yassı ve yuvarlak bir biçim vererek kızgın yağda kızartın. Sebze yanında ya da sarmısaklı yoğurtla birlikte servis yapın.

YASSI KÖFTE (Yassı Kebab) (MALATYA)

Yarım kilo köftelik bulgur

250 gr yağsız kıyma

2 hafif çırpılmış yumurta sarısı

Sıvı yağ

Karabiber, tuz

Bulguru kıyma, tuz ve karabiberle birlikte iyice yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yassı köfteler hazırlayın. Köfteleri yumurtaya bulayın ve kızgın yağda kızartın. Kepçeyle kâğıt havlu üzerine alarak fazla yağlarını süzün. Sıcak olarak servis yapın.

YOĞURTLU IÇLİ KÖFTE (GAZİANTEP)

200 gr simit	20 gr tereyağ
300 gr kıyma	Kişniş
200 gr un	250 gr yoğurt
2 soğan	Karabiber, tuz
Pulbiber	

Simitleri 300 ml sıcak suya koyun. Suyunu çekince, un ve bir tutam tuzla yoğurun. Ceviz büyüklüğünde toplar yapın. Üstlerinden bastırarak çukurlaştırın, dinlenmeye bırakın.

Soğanları küp doğrayın, kıyma, tuz, pulbiber ve karabiberle birlikte yağda kavurun. Hamur toplarının çukur kısımlarını kıymalı harçla doldurun, yuvarlayın. Kızgın yağda kızartın. Kişnişi doğrayın, yoğurtla karıştırın. Köfteleri kişnişli yoğurtla birlikte servis yapın.

YUMURTA KÖFTESİ (ANTALYA)

<i>1 kg iki kez çekilmiş kıyma</i>	<i>1 bardak galeta unu ya da un</i>
<i>12 yumurta</i>	<i>6 kaşık yağ</i>
<i>2 dilim bayat ekmek</i>	<i>Karabiber, tuz</i>

Kıymayı iki yumurta, ıslatılmış ekmek içi, tuz ve karabiberle birlikte iyice yoğurun.

Geri kalan yumurtaları haşlayın. Kabuklarını soyun.

Yoğrulmuş kıymayı sekiz parçaya ayırın. Bir parmak kalınlığında açın. Ortasına birer yumurta koyun, iyice kapayın, önce yumurtaya sonra galeta ununa batırın. (Galeta unu yoksa normal un da kullanabilirsiniz.) Kızgın yağda kızartın. Bir tabakta etrafını salatalık ya da salatalık turşusu, domates, turp gibi malzemelerle süsleyerek servis yapın.

ZIRALI KÖFTE (ESKİŞEHİR)

<i>Yarım kilo kıyma</i>	<i>15 gr kimyon</i>
<i>250 gram düğü (ince bulgur)</i>	<i>1 kaşık tuz</i>
<i>6 diş sarımsak</i>	

Kıymayla düğüyü karıştırın. Sarımsak, tuz ve kimyonla birlikte, su da ekleyerek yoğurun. Uzun köfteler hazırlayın ve yağda kızartın.

haşlama köfteler

ABDİGÖR KÖFTESİ (DOĞUBAYAZIT / AĞRI)

*Yarım kilo yağsız dana kıyması
1 kuru soğan*

*2 yumurta
Karabiber, tuz*

Kıymayı derince bir kabın içine koyun. Üzerine ince doğranmış soğan ve karabiber ekleyin.

İki yumurtayı bir çanağa kırın, bir bardak ılık suyla çırpın. Bu yumurtalı suyu kıyma karışımının içine azar azar dökerken bir kaşıkla karışım boza kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Karışım katı olursa ılık su ilave edin.

Bir tencereye bir litre su ve tuz koyun, kaynatın. Boza kıvamındaki karışımdan kaynayan suya bir kepçe yardımıyla tek tek topakları atın. Topaklar piştikçe kaynar suyun üzerine çıkacaktır. Pişen köfteleri bir tabağa alın. Geriye kalan kaynar suyla da pirinç pilavı pişirin. Köfteleri pilavın üzerine koyarak servis yapın.

BEYAZ SALÇALI KÖFTE (AYDIN)

375 gr koyun eti

250 gr sığır eti

1 kaşık doğranmış soğan

1 dilim ekmek

1 yumurta

1 limon

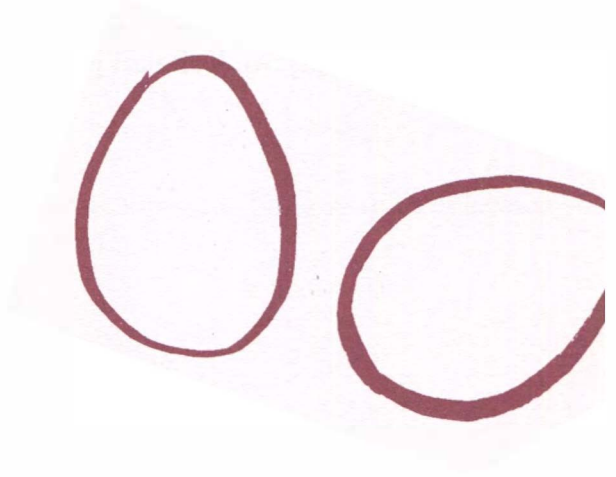
20 tane kapari

20 dal maydanoz

Karabiber, tuz

Etleri iki defa çektikten sonra içine soğan, ekmek içi, tuz ve karabiber ilave ederek kıymayı yoğurun. Köfte hamurdan parçalar alın, küçük ceviz büyüklüğünde yuvarlayın ve kaynayan tuzlu suyun içine atın. On beş dakika kaynattıktan sonra köfteleri kepçeyle çıkarın.

Kaynamış sudan bir bardak alın, bir başka kapta bir yumurta ve bir limonun suyuyla karıştırın. Bu terbiyenin içine kapari ve kıyılmış maydanoz ilave ederek köftelerin üzerine dökün, sıcak sıcak servis yapın.



BİTLİS KÖFTESİ (BİTLİS)

Yarım kilo yağsız kıyma	1 nar
2 bardak köftelik bulgur	1 yumurta
2 soğan	1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 çay bardağı sıvı yağ	Karabiber, tuz
1 çay bardağı pirinç	

İnce kıyılmış ya da rendelenmiş soğanları yağın yarısıyla kavurun. Pirinci ekleyin. Tuz ve bir çay bardağı su ilave ederek suyunu çekinceye kadar demlendirin. Nar taneleri ve karabiberle harmanlayın.

Bulguru bir bardak soğuk suyla ıslatın, üzerine bir kapak örterek on dakika dinlendirin.

Kıymaya bulgur, yumurta ve tuz ekleyerek iyice yoğurun. Nemli bez örterek 20 dakika dinlendirdikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın, ortalarını çukurlaştırın ve içine pirinçli harçtan koyarak kapayın, yuvarlayın.

Köfteleri kaynayan suyun üzerine kevgir koyarak buharda pişirin. Üzerine kırmızıbiberli yağ ve haşlama suyundan gezdirerek servis yapın.

CİĞER KÖFTESİ (EDİRNE)

1 kuzu ciğeri
200 gr bulgur
Kimyon
250 gr un
50 gr katıyağ

Pulbiber
1 demet yeşil soğan
1 demet maydanoz
Karabiber

Ciğerinin zarını soyun, küçük parçalara ayırın. Mutfak robotunda püre haline getirin.

Bulguru ayıklayın, yıkayın ve süzölmeye bırakın. Karabiber ve kimyonla birlikte ciğere ekleyin. İyice karıştırarak un ilave edin. Hazırladığınız karışımdan elma büyüklüğünde köfteler yapın.

Bir litre suyu tuz ilavesiyle kaynatın. Köfteleri 15 dakika haşlayın ve süzgeçle bir kaba alın.

Diğer tarafta pulbiber kattığınız katıyağı eritin. Yeşil soğan ve maydanozu temizleyin, incecik kıyın. Ciğer köftelerini bir tabağa alın, üzerine pulbiberli sosu gezdirin. Kıyılmış yeşil soğan ve maydanozla süsleyerek servis yapın.

ÇİMDİK KÖFTE (MALATYA)

2 kâse yarma
6 diş sarmısak
2 kâse yoğurt

1 kaşık tereyağ
1 tatlı kaşığı pulbiber
Tuz

Yarmayı tuz ve su ilavesiyle yoğurun. İki parmağınızın arasında çimdikleyerek küçük köftecikler hazırlayın. Tuzlu suda haşlayın. Sarmısaklı yoğurtla karıştırarak üzerine pulbiberli erimiş tereyağ dökün.

DOMATES SOSLU PEYNİR KÖFTESİ (EDİRNE)

300 gr beyaz peynir	100 gr rendelenmiş taze kaşar peyniri
1 demet maydanoz	8 domates
1 demet fesleğen	3 diş sarımsak
1 soğan	20 gr dolmalık fıstık
20 gr tereyağ	4 kaşık zeytinyağı
1 yumurta	Beyazbiber, tuz
120 gr irmik	

Maydanoz ve fesleğenin saplarını ayıklayın, yapraklarını ince ince kıyın.

Soğanı soyduktan sonra küp biçiminde doğrayın. Soğanları tereyağda beş dakika kavurun. Tuz ve beyazbiber ekin, soğumaya bırakın.

Beyaz peyniri ezin ve yumurtayla karıştırın. Diğer tarafta irmiği kaşar peynirine katarak iyice karıştırın. İki peynirli karışımı birlikte bir kaba alın. Kavurduğunuz soğanları ve yeşillikleri ilave edin, kapağı kapalı olarak bir saat buzdolabında bekletin.

Domatesleri soyduktan sonra küp biçiminde doğrayın. Sarımsağı soyun, ezin. Dolmalık fıstıkları yapışmaz yüzeyli bir tavada kavurun.

Zeytinyağını bir tavada ısıtın. Domates ve sarımsağı ilave ederek beş dakika pişirin. Tuz ve beyazbiber ektikten sonra sıcak bir yerde bekletin.

Bir tencerede tuzlu su kaynatın. Peynirli karışımdan bir kaşıkla parçalar alarak kaynar suya bırakın, beş dakika pişirin.

Peynir köfteleri suyun yüzeyine yükseldikleri zaman kevgirle sudan çıkarın, kâğıt havlu üstünde süzölmeye bırakın. Dolmalık fıstıklarla süsleyin, domates sosuyla birlikte servis yapın.

ELMALI KÖFTE (MALATYA)

2 kâse yarma

5-6 tane ekşi elma

1 kaşık un

2 kâse yoğurt

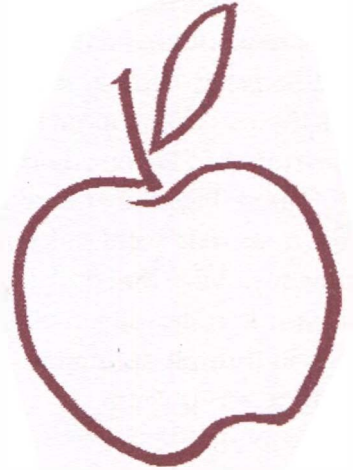
1 kaşık tereyağ

3 soğan

Tuz

Yarmayı tuz ve suyla yoğurun. Küçük küçük yuvarlayarak ortasını hafifçe bastırın. Elmaları soyarak irice doğrayın. Köftelerle birlikte kaynar suda haşlayın. Servis tabağına çıkarın.

Diğer yanda bir kaşık unla çırpıtığınız yoğurdu sulandırın, karıştırarak kaynatın. Köftelerin ve elmaların üzerine dökün. Daha önceden küçük doğrayarak tereyağda kavurduğunuz soğanları da üzerine dökerek sıcak olarak servis yapın.



GÖCE KÖTTÜSÜ (AFYONKARAHİSAR)

200 gr ince buğday ya da çekilmiş buğday	2 kaşıık un
200 gr ince bulgur	500 ml yoğurt
2 çay kaşığı kuru nane	Tuz

Suyu bir taşım kaynatın. İnce buğday ve bulguru bir tencerede karıştırın. Üzerine kaynar suyu boşaltın ve suyu çekinceye kadar bekletin. Tuz, nane ve un ilave edin, hepsi iyice yumuşayınca kadar karıştırın.

Bulgurlu hamurdan ceviz iriliğinde parçalar alın, avcunuzun içinde yuvarlayıp sıkarak uzunca köfteler hazırlayın.

Bir tencerede iki bardak tuzlu su kaynatın. Hazırladığınız köfteleri kaynar suda 15-20 dakika haşlayın. Süzdürerek sudan alın, bir servis tabağına aktarın. Üzerlerine yoğurt gezdirerek servis yapın.

İnce buğday yani yöresel adıyla “göçe” harmandan gelen buğdayın, önce çalkalanması, değirmene sürtülmesi, yıkanması ve kurutulduktan sonra el değirmeninde çekilmesiyle elde edilen halidir.

İÇLİ KÖFTE (haşlama) (KAHRAMANMARAŞ)

Harcı için:

Yarım kilo yağlı kıyma

25 gr margarin

1 kg soğan

1 bardak çekilmiş ceviz

Karabiber, tuz

Köfte için:

Yarım kilo yağsız kıyma

1 çay bardağı irmik

Yarım kilo köftelik bulgur

1 yumurta

Pulbiber

Tuz

Harcı hazırlamak için margarini kızdırın. Soğanları küçük küçük doğrayın, yağda yumuşayuncaya kadar kavurun.

Yağlı kıymayı soğanlara katın. Kıyma suyunu salıp çekinceye kadar karıştırarak kavurun. Ocaktan aldığınız harca karabiber, tuz ve cevizi ekleyin. Soğuyuncaya kadar bekletin. Soğuduktan sonra bütün malzemeyi karıştırarak yoğurun.

Köfteleri hazırlamak için irmik ve bulguru karıştırarak bir kaba koyun. Üzerine dört bardak sıcak su dökün. Şişmeleri için yarım saat bekletin. Sonra içine yumurta, pulbiber, kıyma ve tuz katın, yarım saat yoğurun.

Bulgurlu hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alın, işaret parmağınızla ortasını genişleterek fincan biçimine getirin. İçine soğumuş harçtan bir topak koyun, ağzını kapayın. Aynı işleme devam ederek bütün malzeme bitinceye kadar köfteleri hazırlayın.

Hazırladığınız köfteleri tuzlu suda 15 dakika haşlayın, süzerek servis yapın.

İKBEKET (İçli Köfte) (MARDİN)

Yarım kilo kıyma	2 demet maydanoz
1 kg köftelik bulgur	1 çay kaşığı kırmızı biber
1 kg çiğ simit	Karabiber, tuz
1 kg kuru soğan	

Çiğ simidi (yarmanın çekilmiş hali) ve köftelik bulguru tuzlu suyla ıslatın. Yumuşadıktan sonra yoğurmaya başlayın.

Köftenin harcını hazırlamak için kıymayla soğanı bir tencerede kavurun. Üzerine kıyılmış maydanoz ve baharatı ilave edin.

Yoğurduğunuz bulgurlu hamurdan parçalar alın, yuvarlayın, ortasını ceviz büyüklüğünde açın. İçine köfte harcını koyarak kapayın ve kaynamış tuzlu suda haşlayın. Sıcak olarak servis yapın.

KIRŞEHİR KÖFTESİ (KIRŞEHİR)

<i>Yarım kilo ince çekilmiş yağsız kıyma</i>	<i>1 kaşık tereyağ</i>
<i>2 orta boy kuru soğan</i>	<i>1 kaşık salça</i>
<i>Yarım kilo ince bulgur</i>	<i>Pulbiber</i>
<i>1 yumurta</i>	<i>Kırmızıbiber</i>
<i>5 bardak et suyu</i>	<i>Karabiber, tuz</i>

Soğanlardan birini incecik kıyın. Kıyılmış soğanı kıyma ve bulgurla karıştırın, tuz ve karabiberini ayarlayarak yoğurmaya başlayın. Bulgur yumuşayınca kadar yoğurmaya devam edin. Bulgurların çabuk yumuşamasını isterseniz bir miktar su katabilirsiniz. Bulgurlar yumuşadıktan sonra yumurta katarak bir süre daha yoğurmaya devam edin.

Yoğurma işi tamamlandıktan sonra avcunuzda yuvarlak köfteler hazırlayın. Köfteleri kaynamakta olan et suyuna koyun. Orta ateşte 25-30 dakika pişirin.

Bu arada diğer soğanı da incecik kıyarak küçük bir tavada salça, pulbiber ve kırmızıbiberle birlikte tereyağda kavurun, ateşten yeni indirdiğiniz köftelere ekleyin. Biraz dinlendirdikten sonra servis yapın.

KİFTEL LEBEN (Yoğurtlu Köfte) (SİİRT)

2 bardak içli köftelik yarma	1 çay kaşığı pulbiber
3-4 diş sarmısak	1 çay kaşığı kırmızıbiber
2 bardak yoğurt	Tuz
3 kaşık tereyağ	

Yarmayı tuzlayın, sıcak suyla önceden ıslatın. En az yarım saat bekletin. Sonra ellerinizi arada bir ıslatarak hamur kıvamına gelinceye kadar yarmayı yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalar alın. Avcunuzun içinde sıkıştırarak ya da yuvarlayarak köfteleri hazırlayın.

Bir tencereye bolca su koyun, kaynayınca tuz atın. Bir taşım daha kaynayınca hazırladığınız köfteleri içine atın. Kaynamaya başladıktan sonra on dakika pişirin. Süzerek servis tabağına alın.

Üzerine sarmısaklı yoğurt dökün. Kızdırdığınız biberli yağı gezdirin, sıcak olarak servis yapın.

KUDRET TOPU (MALATYA)

2 kaşık kıyma	1 kaşık un
1 soğan	1 yumurta
1 bardak ırmik	1 kaşık tereyağ
1 bardak bulgur	Tuz
2 kaşık tarhana	

Sosu için:

2-3 diş sarmısak	2 kaşık margarin
1 kâse yoğurt	1 çay kaşığı kırmızıbiber

Miksere kıyılmış soğan, ırmik, bulgur, tarhana, un, yumurta, kıyma, eritilmiş tereyağ ve tuz koyarak karıştırın. Karışım köfte hamuru kıvamına gelince ceviz büyüklüğünde top köfteler hazırlayın. Bir tencerede kaynattığınız suda köfteleri 10-15 dakika haşlayın, servis tabağına alın.

Sosunu sarmısağı ezip yoğurtla karıştırarak hazırlayın ve köftelerin üstüne dökün. (Unutmayın bu yemeğin tadını veren sarmısaklı yoğurttur, bol bol dökmek size kalmış.) Son olarak katıyağ ile pulbiberi kavurun, yoğurtlu sosun üzerine gezdirin.

PARMAK KÖFTESİ (BİLECİK)

1 1/4 bardak ince bulgur	2 diş sarmsak
5-7 bardak irmik	Taze soğan
1 yumurta	Çeyrek demet maydanoz
1 çay bardağı un	3 kaşık ayçiçek yağı
Yarım kaşık domates salçası	Çeyrek kaşık biber salçası
Yarım çay kaşığı kimyon	Karabiber, tuz
1 soğan	

Bulgur ve irmiği bir kapta karıştırın. Üzerine bir bardak su ekleyerek on beş dakika şişmeye bırakın. Yumurta, un, domates salçası, kimyon, karabiber ve tuz katarak on dakika yoğurun, köfte hamurunu hazırlayın.

Köfte hamurundan fındık büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizi suyla ıslatarak hamuru avcunuzun içinde yuvarlayın, top haline getirin. Ortasına bastırarak çukurlaştırın. Hamur bitinceye kadar bu işlemi sürdürün.

Bir tencerede bolca tuzlu su kaynatın. Hazırladığınız köfteleri içine atarak on beş dakika haşlayın. Köfteleri bir süzgece çıkararak iyice süzölmeye bırakın.

Sosunu hazırlamak için soğan, sarmsak, taze soğan ve maydanozu ince ince kıyın. Yağı tavada kızdırın, soğan ve sarmsağı pembeleşinceye kadar kavurun. Biber salçası, taze soğan ve maydanoz, yarım bardak su ve tuz katarak karıştırın. Bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. İki üç dakika pişirdikten sonra ocaktan alın.

Köftelerin üzerine sosunu gezdirin, sıcak olarak servis yapın. Bu köfte hiç sos konmadan üzerine sarmsaklı yoğurt gezdirilerek de sunulabilir.

SARMISAKLI KÖFTE (*haşlama*) (BATMAN)

*Yarım kilo ince bulgur
230 gr irmik
2 diş sarmısak
3 kaşık katıyağ*

*Yarım kaşık domates salçası
Yarım kaşık biber salçası
1 kaşık limon suyu
Tuz*

Bulguru iki bardak suyla, irmiği bir bardak suyla ayrı ayrı kaplarda ıslatarak yarım saat bekletin. Her ikisini karıştırın, tuz ilave ederek yoğurun. Cevizden biraz daha iri parçalara ayırın, elinizle yuvarlayarak köfteleri hazırlayın.

Bir tencerede bolca tuzlu su kaynatın. Köfteleri kaynar suda 15-20 dakika haşlayın. Süzerek sudan alın, bir tabağa çıkarın.

Sarmısakları dövün. Bir tavada kızdırdığınız yağda sarmısağı bir iki dakika kavurun. Domates ve biber salçalarını katın, biraz daha kavurmayı sürdürün. Limon suyunu ilave edin, kaynatarak ocaktan alın. Sosu köftelerin üzerine gezdirerek servis yapın.

TAPLAMA (DİYARBAKIR)*250 gr karaciğer**250 gr akciğer**1 orta boy soğan**Yarım kilo ince bulgur**1 kaşık kuru reyhan**125 gr katıyağ**1 kaşık biber salçası**1,5 çay kaşığı tatlı toz kırmızıbiber**Tuz*

Karaciğer ve akciğeri robottan geçirerek kıyma haline getirin. Soğanı rendeleyin.

Bir kapta ciğer kıymasını bulgur, soğan, reyhan ve tuzla yoğurarak köfte hamuru hazırlayın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, avcunuzun içinde yuvarlayın, ortalarına parmağınızı bastırarak biçim verin.

Bütün köfteler hazır olunca, bir tencerede bolca tuzlu su kaynatın. Isıyı azaltın, hazırladığınız köfteleri içine atarak yaklaşık 20 dakika haşlayın. Süzerek sudan alın, bir servis tabağına koyun.

Yağı bir tavada eritin. Salça ve kırmızıbiberi yağla birlikte kızdırın, hazırladığınız taplamanın üzerine dökerek servis yapın.

TAPTAP (SIIRT)

250 gr karaciğer

Yarım kilo ince bulgur

2 çay kaşığı kuru reyhan

3 kaşık tereyağ

1 kaşık domates salçası

Yarım kaşık kuru nane

1,5 çay kaşığı tatlı toz kırmızıbiber

Karabiber, tuz

Ciğeri bir santimlik küpler halinde doğrayın.

Bir kapta bulguru ciğer, reyhan, karabiber ve tuzla birlikte yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun içinde biçimlendirerek oval ve yassı köfteler hazırlayın.

Bütün köfteler hazır olunca, tencerede bolca tuzlu su kaynatın. Ateşi biraz kısın, hazırladığınız köfteleri suya atarak yaklaşık 15 dakika haşlayın. Süzerek sudan çıkarın, bir servis tabağına dizin.

Yağı bir tavada eritin. Salça, nane ve kırmızıbiberi ekleyerek hepsini birlikte yağda kızdırın. Kızdırılmış yağı, hazırladığınız taptapların üzerine dökerek servis yapın.

TERBİYELİ SULU KÖFTE (İSTANBUL)

<i>Yarım kilo yağsız kıyma</i>	<i>1 kaşık un</i>
<i>1 orta boy soğan</i>	<i>2 yumurta</i>
<i>1 dilim ekmek içi</i>	<i>1 limon suyu</i>
<i>8-10 sap maydanoz</i>	<i>Karabiber, tuz</i>

Kıymanın içine rendelenmiş soğan, ıslatılıp sıkılmış ekmek içi, maydanoz, tuz ve karabiber ilave ederek yoğurun.

Köfte hamurundan yarım ceviz büyüklüğünde parçalar alın, ıslak avcunuzun arasında yuvarlayarak un serpilmiş tepsiye koyun. Tepsiyi sallayarak köfteleri iyice unlayın.

Tencereye üç bardak su koyun, tuz atın. Kaynayınca köfteleri ilave ederek orta ısıda yarım saat pişirin.

Yumurta sarılarını limon suyuyla karıştırın, bir kahve fincanı su ekleyin. Yemeğin suyuyla ılıklaştırarak yemeğe ilave edin. Sıcak olarak servis yapın.

VALIĞÜLÜ KÖFTESİ (KÜTAHYA)

<i>1 bardak köftelik bulgur</i>	<i>1 bardak et suyu</i>
<i>Yarım bardak tarhana</i>	<i>2 kaşık tereyağ</i>
<i>1 tatlı kaşığı nane</i>	<i>Pulbiber</i>
<i>2 soğan</i>	<i>Süzme yoğurt</i>
<i>100 gr katıyağ</i>	<i>Tuz</i>

Bulguru ayıklayın, yıkayın. Tarhanayı çeyrek bardak su, bulguru ise bir bardak suyla ıslatın. Bulgur suyunu çektikten sonra üzerine nane serpin. Daha sonra tuz ve tarhanayı ilave ederek birlikte yoğurun. Hamur haline getirin.

Soğanı ayıklayıp kıyın, katıyağla kavurun. Üzerine bir bardak su ve et suyunu ekleyerek kaynatın. Kaynayan suda hazırladığınız köfteleri on dakika pişirin.

Tereyağı kızdırın, içine pulbiberi katın. Köfteleri süzme yoğurt ve pulbiberli tereyağla birlikte servis yapın.

YALANCI KÖFTE (ELAZIĞ)*200 gr bulgur**2 kaşık un**1 soğan**Reyhan**Maydanoz**Pulbiber**2 kaşık salça**2 kaşık tereyağ*

Bulguru sıcak suyla ıslayın, yarım saat sonra suyunu süzün. Üzerine iki tepeleme kaşık un serpin. On beş dakika bekletin. Soğanı küçük doğrayarak una ilave edin. Reyhan, maydanoz, pulbiber katarak yoğurun, bilye köfteler hazırlayın. Bu yuvarlakların üstüne bastırarak tekerlek biçimi verin. Bir tencerede kaynattığınız suda pişirin.

Ayrı bir tavada, iki kaşık salçayı iki kaşık tereyağla kızdırarak köftelerin üzerine dökün, servis yapın.

YAVANDAN İÇLİ KÖFTE (MALATYA)

Yarım kilo kıyma

3 kâse yarma

3 büyük soğan

4 kaşık yağ

1 bardak dövülmüş ceviz

1 demet maydanoz

1 çay kaşığı kırmızıbiber

Karabiber, tuz

Sosu için:

1 kaşık yağ

Salça

2 diş sarmısak

Soğanları küçük küçük doğradıktan sonra yağda kavurun, pembeleşmeye başlayınca kıymayı ilave edin. İyice kavurun. Daha sonra ceviz, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve kırmızıbiber ilave ederek köftenin harcını hazırlayın.

Yarmayı, tuz ve su ilavesiyle iyice yoğurun. Küçük sıklmalar halinde alın. İçlerini incecik oyarak hazırladığınız kıymalı harçtan birer kaşık koyarak kapayın. Bol tuzlu suda haşlayın. Süzgece alın, arzuya göre üzerine sos dökerek servis yapın.

Sosunu hazırlamak için bir kaşık yağı salçayla hafif ateşte karıştırın. Yarım çay bardağı su ve iki diş dövülmüş sarmısak ilave ederek tekrar karıştırın.

YOĞURTLU KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

<i>Yarım kilo yağsız kıyma</i>	<i>2 kaşık katıyağ</i>
<i>Yarım kilo ince bulgur</i>	<i>1 çay kaşığı tatlı toz kırmızıbiber</i>
<i>1 çay kaşığı biber salçası</i>	<i>1 çay kaşığı kuru nane</i>
<i>6 diş sarımsak</i>	<i>Tuz</i>
<i>6 bardak yoğurt</i>	

Kıymayı bir kaba koyun, içine bulgur, tuz ve salçayı katın, ara sıra biraz su ilave ederek yoğurun. Köfte hamurundan iri fındık büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun içinde yuvarlayarak küçük top köfteler hazırlayın.

Sarımsağı dövün, yoğurda karıştırarak çırpın.

Bir tencerede köfteleri haşlamaya yetecek kadar su kaynatın, köfteleri on dakika haşlayın. Süzerek sudan alın, bir servis tabağına aktarın. Yoğurdu ilave edin, karıştırın.

Yağı bir tavada kırmızıbiber ve naneyle birlikte kızdırın. Köftelerin üzerine gezdirerek servis yapın.

YUMRU KÖFTE (MALATYA)

<i>1 kg orta bulgur</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>Yarım kilo yağsız kıyma</i>	

Büyükçe bir sinide bulguru kıyma, karabiber ve tuzla harmanlayın, bir bardak su ilavesiyle yoğurun. Bulgur suyu çektikçe su ilave edebilirsiniz. Hamur kıvamına gelince küçük parçalar alarak fındık büyüklüğünde yuvarlayın.

Bir tencerede tuzlu suyu kaynatın, köfteleri on dakika bu suda haşlayın. Süzerek aldığınız köfteleri bir servis tabağına koyun, üzerine biraz karabiber serptikten sonra servis yapın.

fırın köfteler

ANADOLU GÜVECİ (İSTANBUL)

Harcı için

100 gr kıyma

3 kaşık un

Sıvı yağ

2 patates

1 havuç

1 kaşık mantar

1 kaşık margarin

Kekik

1 kaşık salça

Karabiber, tuz

Hamuru için:

50 gr yaş maya

2 bardak un

Tuz

Hamurunu hazırlamak için mayayı ılık suyun içinde eritin, bekletin. Sonra un ve tuzla karıştırın, iyice yoğurarak hamur yapın. Kurumaması için üzerini nemli bezle örterek bir saat dinlendirin. Hamuru top gibi yuvarlayın. Üzerinden ceviz büyüklüğünde iki parça koparın. Bir parçayı elinizle uzatarak şerit haline getirin, top hamurun üzerine dolayın. Diğer parçayı iyice yuvarlayın, bunu da top hamurun üzerine koyun. Önceden 180° C ısıtılmış fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Sonra hamuru yatay olarak ortadan ikiye bölün. Kapak kısmını ayırın. Diğer kısmın içini oyun.

Kıymayı tuz ve karabiberle karıştırarak küçük köfteler hazırlayın. İki kaşık una bulayın, sıvı yağda önlü arkalı kızartın. Patates, havuç ve mantarı küçük doğrayın. Bir kaşık margarinde salça ve bir kaşık unla birlikte kavurun, tuzlayın. Köfteleri ilave edin. Üzerine kekik serpin.

Hazırladığınız harcı, içini boşalttığınız ekmeğe kaşık yardımıyla doldurun. Hamurdan kapağını da örterek servis yapın.

ARMUT KEBABI (KİLİS)

1 kg köftelik kıyma
1 kg patlıcan
200 gr sadeyağ

2-3 domates
Karabiber, tuz

Patlıcanları, sapları üzerinde kalacak biçimde soyun ve armut biçiminde yontun. Tuzlayın, biraz beklettikten sonra acı suyunu sıkarak çıkarın. Yağda hafif kızarttıktan sonra süzerek bir tabağa alın.

Köftelik kıymayı, tuz ve karabiberle yoğurun, biraz bekletin. Sonra kıymayı avcunuzun içinde ince açın ve patlıcanların üzerine sarın. Tekrar yağda hafif kızartın, bir tepsiye sapları yukarı gelecek biçimde dizin, domatesleri ilave ederek 15 dakika 170° C ısıtılmış fırında pişirin.



BEYAZ PEYNİRLİ İSPANAK KÖFTESİ (TEKİRDAĞ)

1,5 kg ıspanak	2 arpacık soğan
150 gr az tuzlu beyaz peynir	2-3 kaşık susam
6 kaşık sıvı yağ	Maydanoz
100 gr tereyağ	Karabiber, tuz
4-6 domates	

İspanağı ayıklayın, iyice yıkayın, bir tencereye koyun. Su ilave etmeden orta ateşte yumuşayana kadar dört beş dakika çevirin. İyice sıkın.

İspanaktan eşit büyüklükte 20 tane top yapın, topları elinizle bastırarak yassılaştırın. Beyaz peynirden de 20 eşit top yapın, ıspanakların üzerine koyun, ikisini birlikte yuvarlayın. İki kaşık sıvı yağla yağladığınız fırın tepsisine topları dizin. Otuz gram tereyağı parça parça üzerlerine dağıtın, fırının alttan ikinci rafında 160° C ısıda on dakika pişirin.

Bu arada domatesleri ince dilimleyin, soyulmuş soğanları halka halka doğrayın, tuz ve karabiber ilave ederek domateslerle karıştırın. Kalan sıvı yağı domateslerin üzerine gezdirin, maydanoz ve ıspanak toplarıyla birlikte tabaklara alın.

Susamı tavada yağ koymadan pembeleştirin, geri kalan tereyağı ilave edin, köpük köpük olana kadar kızdırın. İspanak toplarının üzerlerine susamlı yağdan dökerek servis yapın.

ÇİFTLİK KÖFTESİ (GAZİANTEP)

600 gr kıyma	1 çay bardağı kaşar peyniri rendesi
1 bardak bezelye	1 çay kaşığı kimyon
1 soğan	1 çay kaşığı kekik
2 dilim bayat ekmek içi	2 kaşık susam
2 yumurta	Karabiber, tuz
2 kaşık sıvı yağ	

Kıymaya rendelenmiş soğan, ufalanmış ekmek, yumurta, sıvı yağ, kaşar peyniri rendesi ve baharatı ilave ederek iyice yoğurun. Haşlanmış bezelyeleri ekleyerek tekrar yoğurun.

Kıymalı karışımı rulo haline getirerek fırın kabına yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürün, susamları ve bir çay bardağı suyu serpin. Önceden 220° C ısıtılmış fırında 20 dakika fırınlayın, patates püresiyle birlikte servis yapın.

ÇÖPLEME (AYDIN)

Sucukaki:

Yarım kilo kıyma

1,5 bardak ufalanmış bayat ekmek içi

1 baş ezilmiş sarmısak

1 yumurta

Kimyon

Kırmızıbiber

Karabiber

2 kaşık un

4 kaşık sıvı yağ

Et:

300 gr kuşbaşı kuzu eti

3 kaşık zeytinyağı

1 küçük soğan

1 demet taze soğan

3 diş sarmısak

Tavuk:

300 gr kemiksiz tavuk eti

2 kaşık zeytinyağı

Tarçın

Karabiber, tuz

Domatesli sos:

250 gr mantar

3-4 sivri biber

3 domates

1 demet maydanoz

3 yaprak defne

1 sap biberiye

Taze çekilmiş karabiber

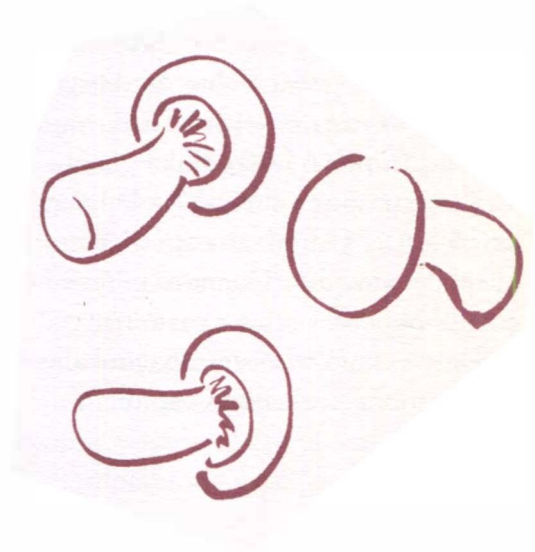
Sucukakinin un ve sıvı yağ dışındaki malzemelerini yoğurarak hazırladığınız köfte harcından, küçük yuvarlak köfteler yapın. Yağı tavada kızdırın, köfteleri una bulayarak kızartın.

Kuzu etini iki kaşık zeytinyağıyla kavurun, üzerine irice doğranmış kuru soğan, taze soğan ve sarmısağı koyun. Bir bardak sıcak su ilave edin, kısık ateşte soğan ve sarmısaklar şeffaflaşınca, etin suyu kalmayana kadar pişirin.

Küçük küpler halinde kesilmiş tavuk etini tavada yağla kavurun, üzerine tarçın, tuz ve karabiber serpin.

Dilimlenmiş mantarları bir kaşık zeytinyağında kavurun, sivri biberleri ilave edin, kısa bir süre daha yağda çevirin. Üzerine kabuğu soyulmuş ve küp doğranmış domates, kıyılmış maydanoz, defne, biberiye ve karabiber ilave ederek domatesler yumuşayınca kadar pişirin.

Bir güvece önce mantarlı domatesli sosu koyun, üzerine yarım çay bardağı su ilave edin. Kuzu etini, tavuğu ve köfteleri ekleyin. Karıştırarak sıcak fırında on dakika pişirin. Böylece yemeğiniz hem ısınmış hem de malzemelerin lezzeti birbirine geçmiş olacaktır. Arzu ederseniz fırına koymadan önce çöplemenizin üzerine peynir de serpebilirsiniz.



DALYAN KÖFTE (İSTANBUL)

750 gr dana kıyması	3 havuç
750 gr koyun kıyması	4 yumurta
2 dilim bayat ekmek içi	1 çay kaşığı kimyon
1 demet maydanoz	Karabiber, tuz
2 soğan	

Domatesli sos:

30 gr margarin	Yarım bardak un
2 kaşık domates püresi	5 bardak et suyu

Ekmek içini ıslatın, elinizle ufalayın. Maydanozu temizleyin, kıyın. Soğanların kabuklarını soyduktan sonra rendeleyin. Havuçları temizleyin, diri kıvamda haşlayın. Yumurtaların ikisini katı kıvamda haşlayın.

Kıymaları bir kaba alarak yoğurun. Ekmek içi, maydanoz, soğan, kimyon, iki çiğ yumurta, tuz ve karabiber ilave ederek yoğurmaya devam edin. Köftenin harcını düz bir zemin üzerine alın, dikdörtgen biçiminde açın. Ortasına haşlanmış yumurtaları ve havucu yerleştirin. Rulo yapın. Fırın kabına yerleştirerek önceden 170° C ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.

Köftenin pişen suyunu bir kaba ayırın. Domatesli sos için, margarini bir tavaya alarak ısıtın. Unu ilave edin. Köftenin suyundan azar azar ilave ederek unu kavurmaya devam edin. Domates püresini ekleyin, bir taşım kaynatın. Et suyunu ilave ederek beş dakika daha kaynatın.

Dalyan köfteyi servis tabağına alarak dilimleyin. Üzerine domatesli sosu gezdirdikten sonra sıcak servis yapın.

DARÜZZİYAFE KÖFTESİ (İSTANBUL)

400 gr dana kıyma

200 gr kuzu kıyma

150 gr Antep fıstığı

1 soğan

1 demet maydanoz

Yarım demet taze kekik ya da kuru kekik

2 yumurta

İsot biberi

3 yumurtanın sarısı

2 kaşık zeytinyağı

2 yufka

Karabiber, tuz

Kekikli domates sosu:

5 iri olgun domates

Yarım çay kaşığı kekik

1 kaşık tereyağ

1 çay bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 ince kıyılmış iri soğan

3-4 diş sarımsak

1 defne yaprağı

Yarım çay kaşığı isot biberi

2,5 bardak et suyu

Tuz

Kekikli domates sosu için, tereyağ ve zeytinyağını aynı tavada kızdırın. Salça, soğan ve sarımsakları ilave edin. Hafif pembeleşince, kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış domatesleri, baharat ve et suyunu ekleyin. 8-10 dakika ağır ateşte pişirin.

Kıymaları bir kaba alın. Haşlanmış ve kabukları temizlenmiş Antep fıstıklarını kıymaya ekleyin. Rendelenmiş soğan, ince kıyılmış maydanoz ve kekiği, yumurtaları, isot biberi, tuz ve karabiberi ilave ederek iyice yoğurun. Hazırladığınız köfteyi iki parçaya ayırın, rulo biçiminde yuvarlayın. Yağlanmış fırın tepsisine alıp 15 dakika 170° C ısıtılmış fırında pişirin. Fırından çıkarınca soğumaya bırakın.

Bir yumurta sarısı ve zeytinyağını karıştırın. Yufkaların arasına bu karışımdan sürerek her birini ikiye katlayın. Önceden pişirdiğiniz rulo köfteleri yufkaların arasına koyun. Üzerlerine yumurta sarısı sürün, sonra yufkayı köfteye sarın. Kenarlarından sarkan yufkaların fazlalıklarını kesin. Buzdolabında yarım saat bekletin.

Az yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine kalan yumurta sarısını sürerek,

15-20 dakika, 170° C ısıda fırında pişirin. Dilimleyerek servis tabağına alın. Üzerine kekikli domates sosu gezdirin. Yanında iç pilav ya da patates püresiyle birlikte sıcak olarak servis yapın.

DİZME (MARDİN)

400 gr kıyma

3 patlıcan

3 kabak

Sıvı yağ

1 soğan

3 diş sarımsak

1 demet maydanoz

2 domates

1 kaşık salça

Karabiber, tuz

Patlıcanları alacalı soyun, bir parmak kalınlığında yuvarlak dilimlere doğrayın, tuzlu suda bekletin. Kabakları da temizleyin, patlıcanları doğradığınız gibi doğrayın. Patlıcanla kabağı birlikte yağda hafif kızartın.

Kıymayı soğan, sarımsak, kıyılmış maydanoz, karabiber ve tuzla birlikte yoğurun. Sebzelerin büyüklüğünde köfteler hazırlayın.

Domatesleri soyun, halka biçiminde doğrayın. Yayvan bir tencereye sırasıyla patlıcan, köfte, kabak ve domatesleri dizin. Salçayı sulandırarak yemeğin üzerine dökün. Fırında 20 dakika pişirin.

DÜZCE KÖFTESİ (BOLU)

Köfte için:

400 gr köftelik kıyma

2 yumurta

3 diş sarımsak

3 dilim bayat ekmek içi

3 dal maydanoz

1 kaşık salça

1 kaşık margarin

Karabiber, tuz

Diğer malzemeler:

3 orta boy patates

1 kahve fincanı süt

1 kaşık tereyağ

2 yumurta

1 çay kaşığı Hindistan cevizi

3 kaşık kaşar peyniri rendesi

1 kaşık un

4 kaşık kaşar peyniri rendesi

1 çay kaşığı kırmızıbiber

Kıymayı salça ve margarin dışında diğer malzemelerle harmanlayarak yoğurun. Köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, yassı köfteler hazırlayın.

Salçayı sulandırın, bir kaşık margarin ekleyerek fırın tepsisine koyun. Köfteleri bu sosun içine yerleştirin. Beş on dakika pişirin.

Patatesleri haşlayarak ezin. Süt, tereyağ, yumurta, Hindistan cevizi, kaşar peyniri rendesi ve unla harmanlayarak köftelerin üzerine koyun. En üstüne kaşar peyniri rendesi ve kırmızıbiber serpererek fırında 200° C ısıda on dakika pişirin. Sebze garnitürüyle birlikte servis yapın.

ELMALI KEBAP (ŞANLIURFA)

*1 kg kıyma
10 yeşil elma*

Karabiber, tuz

Kıymayı tuz ve biberle yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun içinde sıkarak köfteler hazırlayın.

Elmaların çekirdekli koçan kısımlarını, koçan çıkarıcı, kabak oyacağı ya da bıçak yardımıyla çok fazla oymamaya dikkat ederek çıkarın. Şişlere birer elma geçirin, iyice geriye doğru çekin. Elmaların önüne hazırladığınız köfteleri dizin.

Şişleri bir fırın tepsisinde, önceden 200° C ısıttığınız fırına sürün. Yaklaşık yarım saat pişirerek fırından alın. Sırasını bozmadan şişten çekerek bir servis tabağına aktarın. Sıcak olarak servis yapın.

FINDIKLI KÖFTE (GİRESUN)

*Yarım kilo dana kıyma
2 dilim bayat ekmek içi
1 orta boy soğan
5-6 dal kıyılmış maydanoz*

*3 kaşık kıyılmış fındık
2 kaşık fındık yağı
Kırmızıbiber
Karabiber, tuz*

Ekmek içlerini suda yumuşatın ve elinizle sıkarak süzün.

Kıymayı derin bir kaba alın, üzerine ekmek içi, rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz, fındık ve fındık yağı ekleyin. Tuz, karabiber ve kırmızıbiber serpin, iyice yoğurun.

Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, elinizle biçimlendirin. Hazırladığınız köfteleri fırın tepsine dizin, önceden 180° C ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

HANIBANA (HENDEK - SAKARYA)

1 kg köftelik kıyma	2 havuç
3 kuru soğan	2 bardak sıvı yağ
1 kaşık yoğurt	3 sivri yeşil biber
Kimyon	2 domates
Yarım çay kaşığı yenibahar	2 kaşık salça
1 çay kaşığı karbonat	Karabiber, tuz
2 patates	

Soğanların ikisini rendeleyin, birini küp biçiminde doğrayın. Kıymaya rendelenmiş soğan, yoğurt, kimyon, yenibahar, karbonat, tuz ve karabiber ilave ederek iyice yoğurun. Elde ettiğiniz köfte harcını iki eşit parçaya ayırın. Birini dokuz parçaya bölün. Her bir parçayı parmak kalınlığında ve 20 cm uzunluğunda yuvarlayın, daire halinde iki ucunu birleştirerek simit biçimine sokun. Köfte harcının kalan ikinci parçasından fındık büyüklüğünde köfteler yapın.

Patates ve havuçları küp biçiminde doğrayın. Sıvı yağın iki kaşığını ayırın, geri kalanını tavaya koyun. Yağı kızdırdıktan sonra patates, havuç ve biberleri bu yağda kızartın. Pişenleri bir tabakta iyice harmanlayın. Sonra fındık büyüklüğündeki köfteleri kızartın.

Bir tepsiye simit biçimindeki köfteleri yerleştirin. Ortalarındaki boşluklara küçük köfteleri paylaşın. Kızarmış sebzeleri de serpiştirin. Küp doğranmış soğanları tavadaki sıvı yağda kavurduktan sonra tepsiye serpiştirin. Tepsiye iki bardak suyla karıştırdığınız salçayı ilave edin. Domatesleri halka halka doğrayın, köftelerin üzerine koyun. Fırında 185° C ısıda 35 dakika pişirin.

HASANPAŞA KÖFTESİ (İSTANBUL)

<i>Yarım kilo köftelik kıyma</i>	<i>3-4 patates</i>
<i>2 yumurta</i>	<i>2 kaşık süt</i>
<i>2 dilim ekmek içi</i>	<i>Domates</i>
<i>1 soğan</i>	<i>Pulbiber</i>
<i>2 kaşık sıvı yağ</i>	<i>Karabiber, tuz</i>

İki defa çektiirdiğınız kıymayı bir yumurta, ufalanmış ekmek içi, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberle birlikte iyice yoğurun. Köfte hamurundan yumurtadan biraz büyük parçalar alın, yassı köfteler hazırlayın, ortasını bastırarak çukurlaştırın. Köfteleri yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine bir kaşık sıvı yağ gezdirin, fırında 190° C ısıda 20-25 dakika pişirin.

Köfteler pişerken patatesleri haşlayın, ezerek püre haline getirin. Ezilmiş patateslerin içine bir kaşık sıvı yağ, bir yumurta, süt ve pulbiber koyun, karıştırarak beş dakika pişirin.

Bu püreden kaşıkla alarak köftelerin çukur yerlerine yerleştirin. Her köftenin üzerine bir dilim domates koyun, pulbiber serpin, kızgın fırında domatesler pişinceye kadar kızartın. Biçimini bozmadan sıcak olarak servis yapın.

Domates yerine iki kaşık salçayı bir çay bardağı suda sulandırıp köftelerin üzerine dökebilirsiniz. Köftelerin üzeri pembemsi bir renk alana kadar fırında pişirin.

İSPANAKLI BALIK KÖFTESİ (UZUNKÖPRÜ - EDİRNE)*350 gr fileto mezgit**150 gr ıspanak**100 gr kaşar peyniri**100 gr un**2 kaşık kırılmış soğan**Yarım çay kaşığı kimyon**Yarım çay kaşığı kabartma tozu**Yarım çay kaşığı karabiber**Tuz*

Mezgit balığını kıyma makinesinden geçirin. Ispanak ve kaşar peyniri dışındaki bütün malzemeyi balığın içine ilave ederek yoğurun. Hazırladığınız harçtan 80 gr parçalar halinde alın ve ortasını kuş yuvası gibi biçimlendirin.

Ayrı bir kapta ıspanağı soteleyin. Sotelenmiş ıspanakları köftelerin içine koyarak sıcak fırında pişirin. Fırından çıkardığınız köftelerin üzerine bir tutam kaşar peyniri serperek sıcak servis yapın.



KAYSERİ KÖFTESİ (KAYSERİ)

Yarım kilo koyun kıyması	1 tutam kimyon
1 soğan	Yenibahar
Süt	1 kg patates
12 dilim ekmek içi	2 kaşık margarin
1 demet maydanoz	Yarım kilo domates
1 yumurta	Karabiber, tuz

Büyük ve yayvan bir kâseye kıyma, rendelenmiş soğan, sütte ıslatarak ufaladığınız ekmek içini, ince kıyılmış maydanozun yarısını, yumurta, tuz, kimyon, yenibahar ve karabiberi koyun. Bu malzemeleri, ara ara iki-üç kaşık su damlatarak karıştırın ve yoğurarak karışımı birbirine iyice yedin. İyice yoğurduktan sonra cevizden biraz daha küçük parçalar alın, ıslak iki avcunuzun arasında yuvarlayın, bastırarak yassı köfteler hazırlayın.

Diğer tarafta patateslerin kabuklarını soyduktan sonra birer parmak kalınlığında dilimlere doğrayarak tuzlu soğuk suya atın, sonra bol suyla yıkayın, kurulayın ve tavada erittiğiniz margarine ilave edin. Karıştırarak bir iki dakika kızarttığınız patatesleri tavadan çıkarın, yuvarlak bir tepsiye dizin, üzerine köfteleri koyun. Kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra yuvarlak dilimlere doğradığınız domatesleri de en üste koyun, gerekirse tuzlayın. Tepsiyi 170° C ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.

Köfteler ve patatesler pişince tepsiyi fırından çıkarın. Yemeği, biçimini bozmadan servis tabağına aktarın. Üstüne kıyılmış maydanoz serperek sıcak olarak servis yapın.

KERPİÇLİ KÖFTE (EDREMIT - BALIKESİR)*Yarım kilo kıyma**1 soğan**1 yumurta**1 bardak ekmek içi**Yarım demet maydanoz**Karabiber, tuz**Sos için:**1 yumurta**250 gr yoğurt**250 gr lor peyniri**100 gr krema**15 diş sarmısak**1 çay kaşığı toz nane*

Köfteyi hazırlamak için kıymayı genişçe bir kaba alın, içine soğanı rendeleyin, yumurtayı kırın. Ekmek içi, çok ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi ekleyerek yoğurun. Bütün malzemeler birbiriyle iyice karıştıktan sonra, küçük parçalar koparak yuvarlak köfteler hazırlayın. Yapışmaz yüzeyli tavada kızartarak güveç kabına yerleştirin.

Sosu hazırlamak için yumurtayı bir kapta iyice çırpın. Yoğurt ve lor peynirini ekleyerek karıştırın. Krema, ezilmiş sarmısak ve naneyi ilave ederek harmanlayın. Karışımı güveç kabındaki köftelerin üzerine gezdirin. Önceden 180° C ısıtılmış fırında sosun üzeri kızarana kadar pişirin.

KÖFTELİ KABAK (SAKARYA)

Yarım kilo kıyma	1 kaşık yoğurt
3 soğan	1 çay kaşığı kimyon
3 kabak	1 çay kaşığı yenibahar
3 havuç	Kabartma tozu
2 patates	1 çay kaşığı un
2 domates	2 bardak mısırözü yağı
3 sivri biber	1 bardak haşlanmış iç bezelye
Yarım demet maydanoz	2 kaşık domates salçası
Yarım demet dereotu	Karabiber, tuz

Soğanları rendeleyin. Kabak ve havuçları temizleyin. Patatesleri soyun. Kabakları rendeleyin. Havuç, patates ve domatesleri yarım santimlik küçük küpler biçiminde doğrayın. Biberlerin saplarıyla tohumlarını temizleyin. Biber, maydanoz ve dereotunu ince ince kıyın.

Kıymayı bir kaba koyun, soğanın üçte ikisi, yoğurt, tuz, karabiber, kimyon, yenibahar ve kabartma tozuyla birlikte yoğurun. On eşit parçaya bölün, ileri geri yuvarlayarak parmak kalınlığında, 20 cm uzunluğunda şeritler yapın, iki ucunu birleştirerek simit biçimine getirin.

Rendelenmiş kabakların suyunu alarak dereotu, un, tuz ve karabiberle karıştırın. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırarak yuvarlayın.

Yağın iki kaşığını ayırın, kalanını bir tavada kızdırın. Havuç ve patatesleri katın, iki üç dakika birlikte kızartarak tabağa çıkarın. Bezelyeleri de iki dakika sote ederek havuç ve patateslere katın. Biberleri tavaya koyun, biraz yumuşayınca kadar pişirin ve ocaktan alın.

Tavaya bu kez simit biçimindeki köfteleri ve kabak köftelerini koyarak her iki yanını kızartın. Simit köfteleri süzdürerek yağdan alın, bir fırın tepsisine dizin. Ortalarına kabak köftelerini paylaşın. Aralarına sebzeleri doldurun. Ayırdığınız ya-

ğı bir tavada kızdırın, kalan soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Salça, domates ve iki bardak su katın. Tuzlayarak bir taşım kaynatın, ocaktan alın. Tepsideki köftelerin üzerlerine gezdirin. Önceden 200° C ısıttığınız fırına sürerek yaklaşık on beş dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

NANELİ ORUK (*Kübbül nane*) (ANTAKYA - HATAY)

1 kg orta yağlı kıyma

1 bardak ince bulgur

1 kuru soğan

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 tatlı kaşığı kimyon

1 çay kaşığı karbonat

1 kaşık domates salçası

Yarım çay kaşığı zeytinyağı

Tuz

İnce bulguru yıkadıktan sonra 15 dakika bekletin. Bu arada soğanı rendeleyin.

Salça ve zeytinyağı dışındaki diğer malzemeleri karıştırarak iyice yoğurun. Fırın tepsisini yağlayın, hazırladığınız hamuru elinizle tepsiye yayın. Bir kaşık salçayı çeyrek bardak suda eriterek üzerine dökün. Yarım çay bardağı zeytinyağını da gezdirerek üzerine dökün, orta sıcaklıktaki fırında yarım saat pişirin. Fırından çıkardıktan sonra kare ya da baklava biçiminde keserek servis yapın.

PASTIRMALI KÖFTE (KAYSERİ)

1 kg yağlı köftelik kıyma
12-18 dilim yağlı pastırma dilimi
1 dilim bayat ekmek
Kekik

Köfte baharı
Sıvı yağ
Karabiber, tuz

İki defa makineden geçirilmiş kıymayı ekmek içi, karabiber, kekik, köftebaharı ve tuzla birlikte iyice yoğurun. Hamur bütünleşince altı parçaya bölün. Avcunuzun içinde her birini iri köfte haline getirin. Her köfteyi iki ya da üç dilim pastırmayla sarın. Hazırladığınız köfteleri çok hafif yağlanmış alüminyum kâğıda sarın, 190° C ısıttığınız fırında 20 dakika pişirin. Sıcak olarak ikram edin.

Köfteleri aynı biçimde hazırladıktan sonra fırın yerine kömür ateşinde de pişirebilirsiniz. Arzuya göre köfte hamuruna havanda dövülmüş sarmısak da katabilirsiniz.

PATLICANLI KÖFTE (fırında) (İSTANBUL)

Yarım kilo köftelik kıyma
3 patlıcan
4 kaşık ayçiçek yağı

1 paket köfte harcı
4 sivri biber
4 domates

Patlıcanları, acısının çıkması için yarım saat tuzlu suda bekletin. Suyunu süzdükten sonra bir parmak kalınlığında doğrayın. Üzerine dört kaşık ayçiçek yağı sürün. Kıymayı köfte harcıyla birlikte yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak köfteleri hazırlayın.

Patlıcan ve köfteleri yağlanmış fırın tepsisine dizin, önceden 180° C ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Közlenmiş sivri biber ve domatesle birlikte sıcak olarak servis yapın.

PATATES PÜRELİ KÖFTE (İSTANBUL)

<i>Yarım kilo dana kıyması</i>	<i>1 küçük paket katıyağ</i>
<i>3 yumurta</i>	<i>1 çay bardağı süt</i>
<i>Maydanoz</i>	<i>2 havuç</i>
<i>1 kahve kaşığı hardal</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>3-4 patates</i>	

Yarım kilo kıymanın içine iki yumurta, tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz koyun ve iyice yoğurun. Yağlı kâğıt üzerine köfte hamurunu bir santim kalınlıkta yayın. Üzerine çok az hardal sürün.

Patates püresini hazırlamak için patatesleri haşlayın, rendeden geçirin. İçine bir kaşık yağ, bir yumurta ve süt ilave ederek bir iki taşım kaynatın.

Püreyi ocaktan indirince karabiber serpin ve kıymanın üzerine yayın. Ortasına haşlanmış havucu koyun, hepsini birlikte rulo yapın. Kâğıda sarın, yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Kâğıdın üzerine yağ sürün, orta hararetle fırında 40-45 dakika pişirin. Fırından çıkarın, garnitür olarak havuç, patates ya da yeşil salatayla birlikte servis yapın.

RUBBENİ (GAZİANTEP)

750 gr orta yağlı kıyma	3 domates
2 dilim bayat ekmek	1 çay kaşığı yenibahar
1 kg arpacık soğan	1 tatlı kaşığı karabiber
2 kaşık zeytinyağı	1 tatlı kaşığı tuz
4 sivri biber	

Kıymaya tuz, karabiber ve ekmek içini ilave ederek iyice yoğurun, ceviz büyüklüğünde köfteler hazırlayarak ızgarada pişirin.

Arpacık soğanlarını kabuklarıyla birlikte fırında közleyin. Kabuklarını soyun, köftelerle birlikte güvecin içine yerleştirin.

Sosunu hazırlamak için zeytinyağında kavrulmuş biberlere küp doğranmış domatesleri, yenibahar ve tuzu ekleyerek iki dakika daha kavurun, köftelerin üzerinde gezdirin. 200° C ısıttığınız fırında güveci on dakika pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

RULO KÖFTE - 1 (İSTANBUL)

1 kg orta yağlı kıyma	3 katı yumurta
2-3 dilim ekmek içi	2 havuç
3 yumurta	1 yumurta akı
2 soğan	Karabiber, tuz
Maydanoz	

Kıymaya, suda birkaç dakika ıslattıktan sonra ufaladığınız ekmek içi, tuz, karabiber, iki yumurta, rendelenmiş soğan ve kıyılmış maydanozu ilave ederek iyice yoğurun.

Kıyma hamurunu yuvarlayarak yedi sekiz santim çapında silindir biçimine getirin. Ortasını boydan boya iki parmak genişliğinde açın. Katı yumurtaları ve haşladıktan sonra uzunlamasına dört parçaya doğradığınız havuçları yerleştirin.

Pişerken dağılmaması için düzgün biçimde kapayın ve yağladığınız tepsiye yerleştirin. Üzerine bir yumurta akı sürün, orta hararetli fırında 40-50 dakika pişirin. Köfte pişerken tepsiye akan yağları ara sıra kaşıkla alarak üzerine dökün. Dilim dilim keserek sıcak olarak servis yapın.

RULO KÖFTE - 2 (İSTANBUL)

Yarım kilo orta yağlı kıyma
2 dilim ekmek içi
1 kuru soğan
250 gr mantar

2 bütün tavuk göğsü eti
2 domates
Karabiber, tuz

Kıymayı ekmek içi, tuz, karabiber ve rendelenmiş soğanla birlikte yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın.

Mantarları temizleyin, yıkayıp haşladıktan sonra ince ince doğrayın. Tavuk göğsünü de haşlayın, küçük parçalara didikleyin. Mantarları ve tavuk etini biraz tuz ve karabiber ilavesiyle iyice karıştırın.

Hazırlamış olduğunuz köfte hamurunu merdaneyle bir mermer üzerinde açın. Ortasına mantar ve tavuk göğsü karışımını şerit halinde yayın. Sonra bu harcı köfte hamuruna rulo biçiminde sarıp fırın tepsisine yerleştirin. Orta sıcaklıktaki fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkarınca üzerine iki domates rendeleyin, tekrar fırına sürün. On dakika daha fırında tuttuktan sonra servis yapabilirsiniz.



SAÇMA KÖFTE (UŞAK)

Yarım kilo kıyma	3 sivri biber
1 orta boy kabak	1 orta boy soğan
1 orta boy kemer patlıcanı	3 diş sarmısak
2 orta boy patates	3 kaşık ayçiçek yağı
2 orta boy domates	Karabiber, tuz

Kabağı kazıyın. Patlıcan ve patateslerin kabuklarını soyun. Kabak, patlıcan, patates ve domatesleri yarım santimlik küçük küpler halinde doğrayın. Biberlerin sap ve tohumlarını temizleyin, ince ince doğrayın. Soğanı rendeleyin. Sarmısakları dövün.

Kıymayı bir kaba koyun, soğan, sarmısak, tuz ve karabiber ilave edin, yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın. Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar alın, avcunuzun içinde yuvarlayarak küçük köftelikler hazırlayın.

Sebzelerin hepsini tuzlayın, ayçiçek yağıyla harmanlayın. Bir fırın tepsisine bir sıra sebze, bir sıra köfte olmak üzere bütün malzemeyi koyun. Üzerini alüminyum folyoyle kapayın ve önceden 180° C ısıttığınız fırına sürün. Yaklaşık 45 dakika pişirdikten sonra fırından alın ve sıcak olarak servis yapın.

SAHİL KÖFTE (TEKİRDAĞ)

Yarım kilo kıyma

1 kuru soğan

1 yumurta

Kimyon

Yarım bardak galeta unu

Karabiber, tuz

Sosu için:

1 çay bardağı un

2 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı süt

1 yumurta

1 tablet et suyu

2 kaşık salça

2 kaşık nişasta

200 gr kaşar peyniri

Tuz

Kıymayı soğan, yumurta, kimyon, galeta unu, karabiber ve tuzla yoğurun. Parmak biçiminde köfteler hazırlayın ve 180° C ısıda fırında pişirin.

Sosunu hazırlamak için unu yağda iyice kavurun, süt ve ılık su ilave ederek boza kıvamında kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocağı kapayın, içine yumurta, tuz ve et suyu ekleyerek iyice çırpın.

Ayrı bir kapta salçayı kavurun, su ekleyin. Kaynamaya başlayınca nişastayı eritip ilave edin. Tuzu da kattıktan sonra kaynayınca ocağı kapayın.

Pişen köftelerin yağını dökün. Köftelerin üstüne hazırladığınız unlu sosu şerit halinde koyun. Rendelenmiş kaşar peynirini üzerine serpin. Salçalı sos ilave ederek tekrar fırına verin. Kaşar peyniri kızarınca fırından çıkararak servis yapın.

SAKLI KÖFTE (LÜLEBURGAZ - KIRKLARELİ)

Yarım kıyma	2 kaşık bezelye
1 kuru soğan	1,5 kaşık mısır
5 dilim ekmek içi	2 yufka
Yarım çay kaşığı kimyon	2 yumurta sarısı
1 yumurta	4 kaşık sıvı yağ
1 kaşık yoğurt	Karabiber, tuz
1 çay kaşığı kuru nane	

Kıymaya ince kıyılmış kuru soğan, ekmek içi, kimyon, yumurta, yoğurt, tuz, karabiber ve naneyi katarak yoğurun. Köfteleri misket biçiminde yuvarlayın.

Diğer tarafta, bezelye ve mısırı kaynar suda haşlayın. Yufkaları dörde bölün.

Köfteleri 200° C sıcaklıkta, hafif pişecek kadar, on dakika fırınlayıp çıkarın.

Alta sebzeleri üzerine köfteleri koyun, yufkaya sarın. Yufkanın üzerine yumurta sarısını sürün. Tepsinin altını yağladıktan sonra yufkalı köfteleri dizin, 220° C fırına verin. On beş dakika sonra yufkanın üzeri kızarınca fırından çıkarın, servis yapın.

SARAY KÖFTE (İSTANBUL)

400 gr kıyma	5 gr köfte baharı
2 patlıcan	200 gr sıvı yağ
100 gr kuru soğan	2 domates
2 diş sarımsak	1 sivri biber
1 demet maydanoz	Karabiber, tuz
1 yumurta	

Sosu için:

100 gr tereyağ	400 gr et suyu
15 gr un	5 gr toz şeker
1 kaşık salça	Karabiber, tuz

Kıymayı ince doğranmış soğan, sarımsak, kıyılmış maydanoz, yumurta, köfte baharı, karabiber ve tuzla yoğurun, köfteleri hazırlayın.

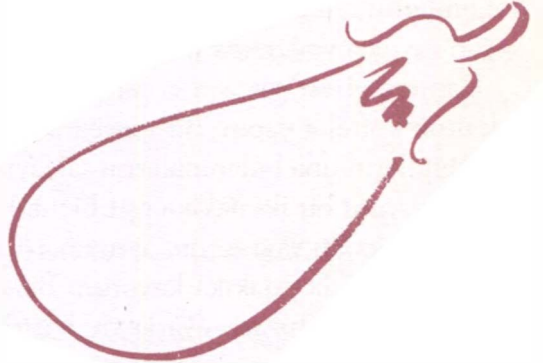
Patlıcanları soyduktan sonra uzunlamasına doğrayın, yağda kızartın. Köfteleri de kızarttıktan sonra patlıcan dilimlerine sarın. Üzerine kabuğu soyulmuş, yuvarlak kesilmiş domates ve biber koyun, kürdanlayın. Hazırladığınız patlıcanlı köfteleri tepsiye dizin.

Sosunu hazırlamak için bir küçük tencerede tereyağı eritin, un ve salçayı kavurun. Et suyu, tuz, şeker ve karabiber ilave ederek kaynatın. Köpüğünü alın, sosu tepsideki patlıcanlı köftelerin üzerine dökün. 180° C ısıdaki fırında 15 dakika pişirin.

SINI KÖFTESİ - 1 (ADANA)*1 kg kıyma**Yarım kilo dövülmüş et**1,5 kg bulgur**3 soğan**1 kaşık yağ**1 avuç un**Zeytinyağı**Biber salçası**Ceviz*

Bir tencerede kıymayı ince doğranmış soğan ve yağla birlikte kavurun. Yarım saat önceden ıslattığınız bulguru dövülmüş etle iyice yoğurun, un ilave edin.

Bir fırın tepsisini zeytinyağla yağlayın. Önce yoğurduğunuz bulgurdan bir kat yayın, sonra bir kat kavrulmuş kıyma döşeyerek üstünü bulgurlu hamurla kapayın. En üstünü yağlanmış bıçakla karelere kesin. Biber salçasını sulandırarak üzerine gezdirin. 200° C sıcaklıktaki fırında yarım saat pişirin. Arzuya göre kıymanın içine ceviz de koyabilirsiniz.



SİNİ KÖFTESİ - 2 (İZMİR)

Yarım kilo az yağlı koyun kıyması
2 soğan
1 diş sarımsak
5 dilim bayat ekmek içi
3 domates
3 sivri biber
1 yumurta

Yarım çay kaşığı kırmızıbiber
Yarım çay kaşığı kimyon
6 kaşık un
5 kaşık ayçiçek yağı
1 kaşık katıyağ
1 kaşık domates salçası
Karabiber, tuz

Soğanı rendeleyin, tülbenten sıkarak suyunu bir kaba alın. Sarımsağı hafifçe ezin. Köfteyi yoğuracağınız kabı tuzladıktan sonra sarımsakla ovarak posasını atın. Ekmek içini bol suda beş dakika ıslattıktan sonra sıkarak çıkarın ve tencereye koyun. Domatesleri, altlarına artı (+) biçiminde birer kesik atarak kaynar suya batırıp çıkarın. Kabuklarını soyarak küçük küpler biçiminde doğrayın. Biberleri, saplarıyla tohumlarını temizledikten sonra ince ince doğrayın. Kıymayı baharat, yumurta ve soğan suyuyla yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın.

Hamuru yirmi parçaya bölün, her birini avcunuzun içinde ileri geri yuvarlayarak uzun köfteler yapın. Bir tepsiye koyun, üzerlerine un serpin ve tepsiyi sallayarak köftelerin una bulanmalarını sağlayın. Ayçiçek yağın tavadaki kızdırın, köftelerin her yanını bir iki dakika eşit biçimde kızartın, bir fırın tepsisine dizin.

Tavada kalan yağı süzün, aynı tavaya katıyağı koyun. Yağ kızınca salçayı ve domatesleri dört beş dakika kavurun. Bir bardak su ve sivri biberleri de katarak bir taşım kaynatın. Tuzunu ayarlayın, hazırladığınız sosu köftelerin üzerine gezdirin.

Eğer fırında pişirecekseniz fırınınızı 180° C ısıtın. Köfteleri sıcak fırına sürerek yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Ocağı kullanacaksanız bir taşım kaynattıktan sonra tepsinin üstünü alüminyum folyoyla kapayarak kısık ateşte 30-35 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

SİNİ KÖFTESİ - 3 (KİLİS)

<i>1 kg yağsız kıyma</i>	<i>1 kaşık köfte baharı</i>
<i>4 dilim bayat ekmek içi</i>	<i>6 kaşık sıvı yağ</i>
<i>Yarım demet maydanoz</i>	<i>Tuz</i>
<i>1 rendelenmiş soğan</i>	

Bayat ekmeğin içini suda ıslatarak yumuşatın, kıymanın üzerine serpin. Maydanoz, soğan, köfte baharı ve tuz ilave ederek köfte hamuru yoğurun.

Yuvarlak bir tepsinin içini bir kaşık sıvı yağla yağlayın. Köfteleri avuç içinde yuvarlayın ve yassılaştırarak tepsinin içine yerleştirin, bıçakla baklava biçiminde kesin. Üzerine beş kaşık yağ dökerek 180° C sıcaklıktaki fırında 25 dakika pişirin.

SİNİ KÖFTESİ - 4 (SİVAS)

<i>Yarım kilo kıyma</i>	<i>Yarım demet maydanoz</i>
<i>250 gr bulgur</i>	<i>Yarım tatlı kaşığı kırmızıbiber</i>
<i>3 kaşık irmik</i>	<i>1 kaşık zeytinyağı</i>
<i>Yarım bardak dövülmüş ceviz</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>1 soğan</i>	

Bulgurla irmiği geniş bir kaptan yoğurun. Katı bir hamur yapın. Yağlanmış tepsiye hazırladığınız hamurun yarısını yerleştirin.

Yarım kilo kıymayı dövülmüş ceviz, küçük doğranmış soğan ve tuzla karıştırın. İçine maydanozu ince kıyın, kırmızıbiber ve karabiber serpin. Tepsideki irmikli hamurun üzerine yayarak koyun. Üzerine hamurun diğer yarısını koyun. Hamurun sıkı olmasına dikkat edin. Bir kaşık zeytinyağı sürün. Baklava biçiminde dilimleyin. Önceden 240° C ısıttığınız fırında yarım saat pişirin.

SOĞAN KEBABI (GAZİANTEP)

1 kg orta boy soğan

Yarım kilo kıyma

Kimyon

Yarım fincan sıvı yağ

1 kaşık salça

1 kaşık nar ekşisi ya da limon suyu

Pulbiber

Karabiber, tuz

Soğanların baş kısmını keserek kabuklarını soyun. Ortalarından boyuna ince dilimler halinde doğrayın. En içteki soğan halkasını çıkarın.

Köfteleri hazırlamak için kıymayı tuz, karabiber ve kimyonla birlikte bir kap içinde yoğurun. Doğradığınız soğan dilimlerinin sayısı kadar yuvarlak ve yassı köfteler hazırlayın. Her soğan diliminin ortasındaki boşluğa bir köfte yerleştirin. Soğanların üzerine sıvı yağ gezdirin. Soğanlar hafifçe yumuşayana kadar fırında pişirin. Soğanlar ve köfte yarı yarıya piştiğinde tepsiyi fırından alın.

Ayrı bir kap içinde salçayı nar ekşisi, tuz, pulbiber ve bir bardak suyla karıştırın. Hazırladığınız bu sosu soğanların üzerine dökün. Tepsiyi tekrar fırına koyun. Orta ısıdaki fırında soğanların üzeri kızarana kadar pişirin.

SÜSLÜ FİDOŞ (ELAZIĞ)

Yarım kilo kıyma

Yarım kilo patlıcan

1 kuru soğan

Kırmızıbiber

Maydanoz

1 kaşık margarin

250 gr yeşil biber

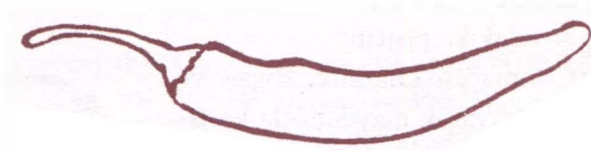
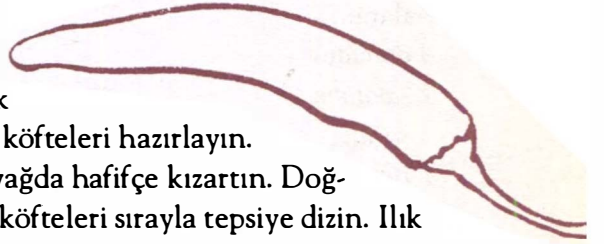
3 domates

1 kaşık salça

Karabiber, tuz

Kıymayı kuru soğan, karabiber, kırmızıbiber, tuz ve kıyılmış maydanozla karıştırarak yoğurun. Hamurdan küçük parçalar alarak köfteleri hazırlayın.

Patlıcanları halka biçimde doğrayarak yağda hafifçe kızartın. Doğradığınız yeşil biberi, domates, patlıcan ve köfteleri sırayla tepsie dizin. Ilık suyla sulandırdığınız salçayı üzerine dökerek 220° C sıcaklıkta fırına atın. On dakika pişirin, sıcak sıcak servis yapın.



ŞİŞ KÖFTE (MANİSA)

750 gr dana kıyma
1 diş ezilmiş sarmısak
1 soğan
3-4 dilim ekmek içi

4 domates
8 sivri biber
Karabiber, tuz

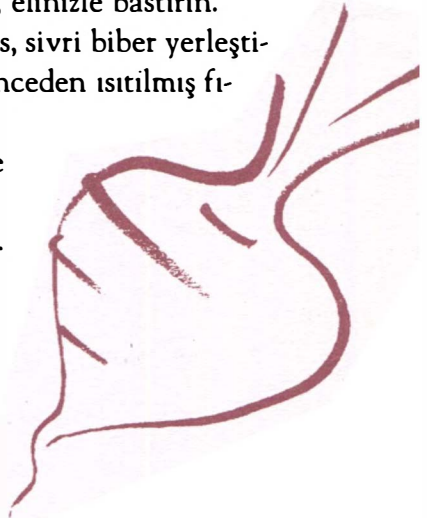
Salata:
4 domates
1 salatalık
1 soğan
1 turp

Yarım demet maydanoz
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım limon suyu
Kırmızıbiber
Tuz

Kıymayı sarmısak, soğan, ıslatılıp sıkılmış ekmek içi, karabiber ve tuzla birlikte yoğurun. Sekiz uzun köfte hazırlayın, şişlere geçirin, elinizle bastırın.

Şişleri fırın tepsisine koyun, yanlarına domates, sivri biber yerleştirin. Domateslerin üzerine bıçakla çizikler atın. Önceden ısıtılmış fırında üst rafta beş altı dakika pişirin.

Salata için dört domates, salatalık, soğan ve turbu küçük küçük doğrayarak maydanozla karıştırın ve tuz, kırmızıbiber, yağ, limon suyu koyun. Köfteleri salatayla birlikte servis yapın.



TAS KÖFTE (İZMİR)

1 kg koyun eti kıyması	Köfte baharı
6 orta boy sakız kabağı	Kimyon
6 kaşık zeytinyağı	25 gr tereyağ
Pulbiber	2 soğan
3 yumurta	250 gr çiftlik mantarı
Yarım demet maydanoz	2 diş sarımsak
Nane	Yarım limon
100 gr yoğurt	Karabiber, tuz

Kabakları ayıklayın, yıkayın. Uzunlamasına iki santim kalınlığında dilimleyin. Tavada dört kaşık zeytinyağını kızdırın, kabakların her iki yüzünü üç dört dakika kızartın. Emici bir kâğıt üzerine kızarmış kabakları alarak fazla yağın süzdürün. Dilimleri tuzlayın, pulbiber ekin.

Yumurtaları bir kaba kırın, ince kıyılmış maydanoz ve naneyle çırparak karıştırın. Yoğurdu ilave edin, hepsini kıymayla karıştırın. Tuz, karabiber, kimyon ve köfte baharı ekleyin.

İki kaşık tereyağı ve zeytinyağını tavada eritin, kıymayı on dakika kavurun. Kavurduğunuz kıymayı bir kaba alın. Aynı tavada ayıklanmış soğan, ince kıyılmış mantar ve sarımsağı, yarım limon suyuyla beş dakika kavurun. Kıymayı ilave edin, hep birlikte karıştırarak beş dakika daha kavurduktan sonra tavayı ocaktan alın.

Kızarttığınız kabakları bir kalıba dökün. Kalıbın içine kavurduğunuz kıymayı dökün. Kenarlardan sarkan kabakları üzerine katlayın. Artan kabak dilimleriyle kalıbın üstünü örtün. Kalıbı bir su kabının içine koyun, 170° C ısıttığınız fırında pişirin. Pişme süresinin yarısında, kalıbı alüminyum kâğıtla örtün. Tersyüz ederek ikram edin.

TEPSİ KEBABI (ANTAKYA - HATAY)

400 gr kıyma	1 kg domates
5 soğan	1 patates
1 baş sarmısak	50 gr margarin
1 tatlı kaşığı yenibahar	1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pulbiber	1 tatlı kaşığı tuz
2 demet maydanoz	

İki soğanı rendeleyin. Sarmısağı dövün. Kıymayı soğan, sarmısak, birer tatlı kaşığı tuz, karabiber, yenibahar ve pulbiberle karıştırarak yoğurun. Fındıktan biraz büyük köfteler hazırlayın.

Kalan soğanları halka biçiminde doğrayın. Maydanozu yıkayın, irice parçalara kıyın, bir tepsiye koyun. Üzerine halka doğradığınız soğanları, yuvarlak dilimlere doğradığınız patates ve domatesleri yerleştirin. En üste hazırladığınız köfteleri ve kalan domatesleri koyun.

Yağı küçük parçalar halinde köftelerin üstüne koyun. Yarım bardak su ilave edin. Önceden 200° C ısıttığınız fırının en alt rafında, üstü yağlı kâğıtla kapalı olarak yarım saat pişirdikten sonra yağlı kâğıdı alın ve yarım saat daha pişirin.

TEPSİ KÖFTESİ (İSTANBUL)

Yarım kilo kıyma	Köfte baharı
1 küp doğranarak az yağda sotelenmiş soğan	Pulbiber
4 dilim sütle ıslatılmış ve sıkılmış bayat ekmek	Kekik
Yarım demet maydanoz	İnce kıyılmış maydanoz
1 yumurta	Karabiber, tuz

Sosu için:

1 kaşık sıvı yağ	1 kaşık un
1 soğan	2 kaşık krema
1 kereviz	Pulbiber
2 patates	Fesleğen
2 havuç	2 kaşık rendelenmiş kaşar peyniri
3 diş sarımsak	Karabiber, tuz

Derin bir kapta kıymayı küp doğranmış ve sotelenmiş soğan, sütle ıslatılıp sıkılmış ekmek içi, ince kıyılmış maydanoz, yumurta, tuz, karabiber, köfte baharı, pulbiber ve kekikle birlikte yoğurun. Ceviz iriliğinde parçalar koparın, parmak köfteler hazırlayın.

Sosunu hazırlamak için bir tencereye yağı alın. Soğanı küp doğrayın. Kereviz, patates, havuç ve sarımsağı rendeleyin. Hepsini birlikte yağda suyunu çekene kadar kavurun. Sebzelere un ve krema ilave ederek karıştırın. Ocaktan alın. Tuz, karabiber, pulbiber, fesleğen, rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin. Karıştırdıktan sonra fırın tepsisine koyun. Üzerine köfteleri yerleştirin, 200° C fırında köfteler kızarana kadar pişirin. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpin, iki dakika daha fırında tuttukten sonra servis yapın.

YALOVA KÖFTESİ (YALOVA)

Yarım kilo kıyma
2 dilim bayat ekmek
1 yumurtanın sarısı
Köfte baharı
Sıvı yağ

6 yaprak kıvırcık
1 bardak konserve sebze garnitürü
1 bardak rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz

Beşamel sosu:

1 kaşık margarin
1 kaşık un

2 bardak süt
Tuz

Kıymayı ekmek, yumurta sarısı, köfte baharı ve tuzla iyice yoğurun. Elinizle küçük parçalar koparın, yuvarlak köfteler hazırlayın. Sıvı yağı kızdırın, köfteleri kızarttıktan sonra tepsiye dizin. Kıvırcık salatayı ince kıyın, garnitürle karıştırın, köftelerin üzerine koyun.

Beşamel sosunu hazırlamak için katıyağı eritin. Unu ekleyerek hafifçe kavurun. Daha sonra yavaş yavaş sütü ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Hazırladığınız sosu köftelerin üzerine dökün. Rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Önceden 200° C ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

tencere köfteleri

ANALI KIZLI KÖFTE (DİYARBAKIR)

2,5 bardak ince bulgur	Yarım kaşık toz kişniş
1 soğan	Yarım kaşık kuru kekik
1 diş sarmısak	2 kaşık pulbiber
1 demet maydanoz	Yarım kaşık kimyon
Yarım demet dereotu	Yarım kaşık yenibahar
3 kaşık katıyağ	1 çay bardağı un
2,5 kaşık domates salçası	Karabiber, tuz
Yarım kaşık kuru nane	

İki bardak su kaynatın. Bulguru kaynar suyla ıslatarak suyunu çekmeye bırakın. Soğan, sarmısak, dereotu ve maydanozu ince ince kıyın.

Yağı tencerede eritin. Yağ kızınca soğanı pembeleşinceye kadar kavurun ve ateşten alın. İçine salça, baharat, maydanoz, dereotu ve sarmısakı katarak karıştırın.

Islanmış bulgura tuz, un ve iki bardak su katın, yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın.

Hamurdan misket büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun içinde yuvarlayarak küçük köfteler hazırlayın. Bir başka tencerede bolca su kaynatın, tuzunu ayarlayın. Köfteleri içine atarak on beş dakika haşlayın ve süzün. Diğer tenceredeki baharatlı karışımla birleştirin, beş dakika birlikte pişirin ve sıcak sıcak servis yapın.

ARAP KÖFTESİ (GAZİANTEP)

250 gr yağsız çiğköftelik dana eti	1,5 çay kaşığı pulbiber
2,5 bardak ince bulgur	1/3 bardak irmik
1 kuru soğan	1 yumurta
4 taze soğan	1 kaşık un
6 diş sarımsak	Yarım bardak zeytinyağı
4 taze sarımsak	2 bardak süzme yoğurt
1 demet maydanoz	Karabiber, tuz
Yarım bardak domates sosu	

Kuru soğanı ince ince kıyın. Sarımsağı dövün. Taze soğan, taze sarımsak ve maydanozu ayıklayarak ince ince kıyın. Domates sosunu sıcak tutun.

Eti ve bulguru soğan, tuz, karabiber, pulbiber ve sarımsağın üçte ikisiyle birlikte yoğurarak ya da iki kez robottan geçirerek biraz yumuşatın. İçine irmik, yumurta ve unu katın, yoğurmaya yetecek kadar suyla köfte hamurunu hazırlayın. Doğranmış taze otları katarak biraz daha yoğurun.

Ellerinizi suyla ıslatarak köfte hamurundan iki ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, yuvarlak köfteler hazırlayın ve delikli süzgece dizin. Süzgecin oturabileceği büyüklükte bir tencerenin yarısına kadar su doldurarak kaynatın. Ateşi kısın, süzgeci kaynamakta olan suyun üzerine (suya değmeyecek biçimde) oturtun. Köfteleri yaklaşık bir saat pişirin.

Yağı bir tavada kızdırın, haşlanmış köftelerin her yanını eşit biçimde kızartın.

Yoğurdu kalan sarımsakla çırparak karıştırın. Başka bir tavaya koyun, kısık ateşte biraz ılıtın. Köfteleri bir servis tabağına aktarın, üzerlerine ılatılmış yoğurdu ve domates sosunu gezdirerek servis yapın.

ARPAÇIK SOĞAN KÖFTESİ (ÖDEMiŞ - İZMİR)

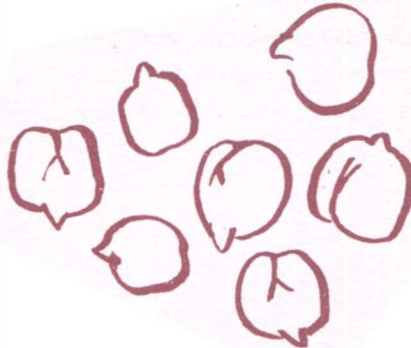
Yarım kilo dana kıyma	250 gr taze mantar
250 gr arpacık soğan	250 gr mantar
1 bardak sıvı yağ	1 kaşık salça
1 baş sarımsak	1 tablet et suyu
60 gr haşlanmış nohut	

Dana kıymadan arpacık soğan büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Arpacık soğanı ve köfteleri kızgın yağdan geçirin, yayvan bir tencereye alın.

Sarımsağı nohut ve elma dilimi biçiminde kesilmiş mantarlarla birlikte bir tavada kavurun.

Bir başka kapta bir bardak kaynar suyla bir kaşık salça ve et suyu tabletini karıştırarak sosunu hazırlayın.

Yayvan tenceredeki köfte ve soğanlara önce mantarlı karışımı sonra da salçalı sosu dökün, on dakika kaynattıktan sonra servis yapın.



BAHÇIVAN KÖFTESİ (İSTANBUL)

600 gr kıyma	2 patates
2 yumurta	1 küçük patlıcan
1 orta büyüklükte soğan	1 bardak bezelye
3 dilim bayat ekmek	2 domates
Yarım demet dereotu	Karabiber, tuz
6 kaşık katıyağ	

Kıymayı rendelenmiş katı yumurta, ince doğranmış soğan, ıslatılıp sıkılmış ekmek içi, tuz, karabiber ve kıyılmış dereotuyla birlikte iyice yoğurun. Köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, avcunuzda yuvarlayarak köfteleri hazırlayın ve bir kenarda bekletin.

Tavada beş kaşık yağı eritin. Kızgın yağda, kabuğunu soyduğunuz ve halka halka doğradığınız patatesleri, sonra da ince uzun parçalara doğradığınız patlıcanları iyice kızartın.

Patlıcan, patates ve köfteleri bir tencereye yerleştirin, üzerine kalan bir kaşık yağı ilave edin. Yıkanmış bezelyeleri ve kabuğu soyulmuş, küçük küçük doğranmış domatesleri de üzerine koyun. Tuzla tatlandırdıktan sonra üzerine iki bardak su gezdirin. Hafif ateşte 30-35 dakika pişirin, genişçe bir servis tabağına alın, sıcak olarak servis yapın.

BALKABAĞI KÖFTESİ (EDİRNE)

Yarım kilo kabuğu soyulmuş balkabağı
 2 yumurta
 10 kaşık un
 Kimyon

2 diş sarmsak
 Yarım demet maydanoz
 Karabiber, tuz

Sosu için:

4 domates
 2 diş sarmsak
 1 kahve fincanı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı fesleğen
 Yarım demet maydanoz
 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Soyulmuş kabakları tuzlu suda haşlayın, süzün ve püre yapın. İçine yumurta, un, tuz, karabiber, kimyon, dövülmüş sarmsak ve ince kıyılmış maydanozu ilave edin, koyu bir bulamaç kıvamına gelene kadar karıştırın.

Bir tencereye su ve tuz koyun, kaynatın. Kabaklı karışımdan kaşıkla alarak kaynayan suya atın. Köfteler suyun üstüne çıktıktan sonra beş dakika daha kaynatın, süzgeçle servis tabağına alın.

Sosunu hazırlamak için domatesi rendeleyin. Ezilmiş sarmsak, sıvı yağ, fesleğen ve ince kıyılmış maydanozu ekleyin, suyunu çekene kadar pişirin. Sosu, pişen köftelerin üzerine gezdirin. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serptikten sonra servis yapın.-Arzuya göre sarmsaklı yoğurtla birlikte servis yapabilirsiniz.

BEĞENDİLİ KÖFTE (KIRKLARELİ)

Yarım kilo kıyma	2 kaşık salça
1 rendelenmiş kuru soğan	2 çay bardağı sıvı yağ
Yarım bardak galeta unu	Yarım demet maydanoz
1 yumurta	Karabiber, tuz
Kimyon	

Beğendi sosu için:	1 çay bardağı süt
2 patlıcan	1 çay kaşığı et suyu
2 kaşık margarin	2 yumurta
1 çay bardağı un	Tuz

Kıymayı soğan, galeta unu, yumurta, kimyon, karabiber ve tuzla yoğurun. Misket köfteler hazırlayın, 180° C sıcaklıktaki fırında 20 dakika pişirin.

Diğer tarafta salçayı yağda iyice kavurup sulandırın, kaynamaya alın.

Fırında pişirdiğiniz köfteleri salçalı sosta on dakika kaynatın.

Patlıcanları, kabuğunu soymadan açık ateşte çevirerek közleyin. Sonra kabuklarını soyun. Bütün halde soğumaya bırakın.

Beğendi sosunu hazırlamak için yağı küçük bir tencerede eritin, unu ekleyin ve hafif ateşte karıştırarak kavurun, üç dakika sonra ocaktan alın. Beş dakika dinlendirdikten sonra çırparak kaynar sütü, et suyunu ve yumurtaları ekleyin. Orta ateşte karıştırarak bir kere kaynatın. Sonra hafif ateşte ara ara karıştırarak on dakika pişirin, tuzunu ayarlayın, süzün.

Pişen patlıcanları bir bıçakla iyice doğrayın, ezme haline getirin ve beğendi sosuna koyun. Beğendi soslu patlıcanları karıştırarak bir tabağa alın. Üzerine köfteleri yerleştirin, maydanozla süsleyerek servis yapın.

BELİ BAÇLI (DİYARBAKIR)

250 gr kıyma	1 tutam maydanoz
250 gr patlıcan	1 domates
1 soğan	1 sivri biber
1 diş sarmsak	Karabiber, tuz

Patlıcanların kabuklarını uzunlamasına, yol yol soyun. Birer parmak aralıklarla enlemesine doğrayın. Ancak kestiğiniz parçalar kopmamalı, yelpaze gibi açılmalı.

Soğanı rendeleyin. Sarmısağı küçük küçük çentin.

Kıymayı ince ince kıydığınız maydanoz, soğan, sarmsak, tuz ve karabiberle yoğurun. Ceviz büyüklüğünde küçük köfteler hazırlayın, dilimlediğiniz patlıcanların arasına yerleştirin.

Bir tencereye domates ve biberi doğrayın. Hazırladığınız patlıcanları bu karışımın üzerine alın. Bir bardak dolusu su ilave edin, kısık ateşte 15-20 dakika pişirdikten sonra servis yapın.

BULGUR (Yuvarlak Köfte) (SİVAS)

1 kg kıyma

Yarım kilo ince bulgur

2 rendelenmiş soğan

1 kaşık katıyağ

1 kaşık salça

1 çay bardağı pirinç

1 kaşık sade yağ

1 tatlı kaşığı kuru nane

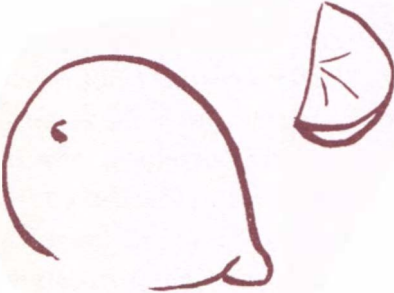
1 limon

Karabiber, tuz

Kıymayı rendelenmiş soğan, bulgur, tuz, karabiber ve bir çay bardağı suyla birlikte iyice yoğurun. Bilye büyüklüğünde köftecikler yuvarlayın. Arzuya göre köfteyi az miktarda kızgın yağda pembeleşinceye kadar döndürün.

Bir iki litre kaynar suya bir kaşık salça atın, köfteleri ilave edin. Köfteler yarı pişmiş durumdayken bir çay bardağı pirinç ekleyin.

Bir kaşık kızdırılmış sade yağa bir tatlı kaşığı kuru nane karıştırın. Bir servis tabağına aldığınız yemeğin üzerine naneli yağı dökün. Arzuya göre limon da sıkabilirsiniz.



BÜTÜN KÖFTE YEMEĞİ (SAFRANBOLU - KARABÜK)

2 kg köfte	4 kaşık salça
4 kaşık zeytinyağı	1 demet maydanoz
Yarım kilo patates	Karabiber, tuz
2 kaşık katıyağ	

Avcunuzun içinde sıkarak yuvarlak ve yassı biçimlendirdiğiniz köfteleri zeytinyağında kızartın. Patatesleri de iri iri doğrayarak yağda kızartın.

Bir tencerede katıyağ ve salçayı kavurun, üzerine su ilave edin. Kaynayınca kızarmış köfteleri alta, patatesleri üste dizin. Tuz ve karabiber ekin. Suyunu çekmeye yakın ateşi kısın. Üzerini maydanozla süsledikten sonra servis yapın.

DARENDE KÖFTESİ (MALATYA)

Yarım kilo kıyma	3 kaşık salça
Yarım kilo ince bulgur	Tuz

İnce bulguru kıymayla yoğurun, hamur haline getirin. Elde yuvarlayın, salçalı ve tuzlu suda pişirin.

EKŞİLİ KEBAP (KİLİS)

1 kg kıyma	3 kaşık katıyağ
Yarım kilo arpacık soğanı	4 kaşık domates salçası
8 orta boy domates	1 kaşık toz şeker
1 demet maydanoz	5 kaşık nar ekşisi
5 pide	Tuz
2 kaşık ayçiçek yağı	

Arpacık soğanlarını soyun, bütün olarak bırakın. Kıymayı tuzla birlikte yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın. Domateslerin altlarına artı (+) biçiminde bir kesik atın, kaynar suya batırıp çıkarın. Kabuklarını soyarak rendeleyin. Maydanozu ince ince kıyın. Pideleri küçük baklava dilimi biçiminde doğrayın. Köfte hamurundan soğanların büyüklüğünde parçalar koparın, yuvarlayarak köfteleri hazırlayın.

Köfte ve soğanları karışık olarak şişlere dizin. Izgarayı (tercihen kömür ızgarasını) ya da fırının ızgarasını yakın. Şişleri ızgaraya yerleştirerek her tarafları kızartın-caya kadar pişirin.

Bir tavada sıvı yağı kızdırın. Köfte ve soğanları içine atın, iki üç dakika birlikte kızartın. Ocaktan alın, soğumaya bırakın.

Katıyağı bir tencerede kızdırın, domatesleri iki üç dakika pişirin. Salça ve su ilave edin, karıştırarak bir taşım kaynatın. Üzerinde biriken köpüğü alın. Şeker ve tuz katın, kısık ateşte on dakika pişirin. İçine soğuyan köfte ve soğanları atın, beş dakika daha pişirerek ocaktan alın. Nar ekşisini ilave ederek karıştırın. (Nar ekşiniz çok koyu kıvamlıysa biraz sulandırarak kullanın.)

Pideleri bir servis tabağına dizin. Üzerine hazırladığınız köfteli kebabı sosuyla birlikte koyun, sıcak olarak servis yapın.

EKŞİLİ KÖFTE - 1 (ERZİNCAN)*150 gr kıyma**2 pırasa**2 kaşık katıyağ**2 domates ya da 1 kaşık salça**1 bardak pilavlık bulgur**1 avuç ekşi kuru erik**Karabiber, tuz*

İnce halkalar halinde doğradığınız pırasaları bir tencerede yağda pembeleşinceye kadar kavurun. Tencereye kıymayı ilave edin. Tahta bir kaşıkla ezerek karıştırın. Suyunu çekeceğine yakın rendeden geçirdiğiniz domatesi katın. Domates yoksa domates salçasını suyla ezerek ete ilave edebilirsiniz.

Salça pişince tencereye beş bardak su koyun, tuzlayarak kaynamaya bırakın. Su kaynayınca tenceredeki pırasalı karışıma pilavlık bulguru katın. Daha önceden su da dinlendirerek yumuşattığınız ekşi kuru erikleri ilave edin. Tencerenin kapağını kapayarak orta ısıda, yarım saat, (ya da bulgurlar pişinceye kadar) pişmeye bırakın. Sofraya sıcak olarak getirin.

EKŞİLİ KÖFTE - 2 (KAHRAMANMARAŞ)

250 gr yağsız kıyma

100 gr nohut

1 küçük boy soğan

1,5 kaşık katıyağ

Yarım kaşık domates ve biber salçası karışımı

1 arpacık soğanı

Yarım kilo ince bulgur

100 gr ırmik

2 çay kaşığı tatlı toz kırmızıbiber

1 kaşık sumak

1 kaşık kuru nane

Tuz

Nohutu bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Süzün. Soğanı ince ince kıyın. Yağın yarısını bir tencerede eritin, soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı katın, biraz daha kavurarak nohutları ekleyin. Üzerlerine beş bardak su ilave ederek bir taşım kaynatın. Köpüklerini alın, ateşi kısarak nohutlar yumuşayıncaya kadar haşlayın ve süzün.

Arpacık soğanını ince ince kıyın. Bir kaba doğranmış soğan, kıyma, bulgur, ırmik, tuz ve kırmızıbiberin yarısını koyun. 4/5 bardak su ilavesiyle yaklaşık yarım saat yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın. Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar alın, avcunuzun içinde sıkarak küçük köfteler hazırlayın.

Kaynamakta olan suya sumak (ya da limon tuzu) katarak karıştırın. Tuzunu ayarlayın, üç dakika kaynatın, Nohut ve köfteleri içine atın. Beş dakika pişmeye bırakın.

Kalan yağı bir tavada nane ve kalan kırmızıbiberle kızdırın, pişen köftelerin üzerine gezdirerek servis yapın.

EKŞİLİ KÖFTE - 3 (ayva yaprağından) (MALATYA)

1 kâse yarma

1 kaşık kefi

Ayva yaprağı

4-5 kaşık tereyağ

1 kg yoğurt

4 büyük soğan

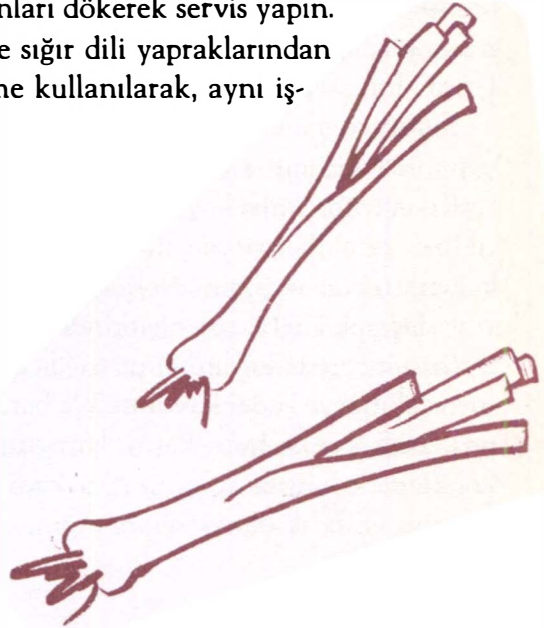
4 kaşık erik erişttesi

Tuz

Yarmayı tuz ve su ilavesiyle iyice yoğurun. Haşlayıp yumuşattığınız ayva yapraklarına ince ince sarın. Tencereye düzgün bir biçimde dizerek üzerine bir tabak kapayın, kaynar su ekleyerek pişirin.

Yoğurdun içine erişte ve kefi katarak kaynatın ve pişen köftelere ilave edin. Üzerine de tereyağda kavrulmuş soğanları dökerek servis yapın.

Aynı köfteleri kiraz, fındık, asma, dut ve sığır dili yapraklarından da yapabilirsiniz. Hepsinde de aynı malzeme kullanılarak, aynı işlemler uygulanabilir.



EKŞİLİ KÖFTE - 4 (SİVAS)

250 gr kıyma	100 gr ince bulgur
250 gr kemikli kuzu eti	1 yumurta
100 gr nohut	Yarım çay kaşığı tatlı toz kırmızıbiber
100 gr barbunya fasulyesi	1 kaşık domates salçası
1 orta boy soğan	2 bardak un
Çeyrek demet maydanoz	1 kaşık katıyağ
1 kaşık sumak	Karabiber, tuz

Nohutu ve barbunya fasulyesini ayrı ayrı kaplarda, bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Süzün, ayrı tencere-
relere koyun. Üzerlerini iki parmak aşacak kadar suyla bir taşım kaynatın. Köpük-
lerini alın, ateşi kısarak her ikisini de yumuşayıncaya kadar haşlayın ve süzün.

Soğan ve maydanozu ince ince kıyın. Sumağı bir bardak suyla ıslatarak ekşi su-
yunu vermesi için 15 dakika beklettikten sonra süzün.

Kıymayı bir kaba koyun. Bulgur, yumurta, soğanın yarısı, maydanoz, tuz, kırmı-
zıbiber, karabiber ve salçanın yarısıyla yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın. Unu
katarak tekrar yoğurun. Nohut büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun içinde
yuvarlayarak küçük top biçiminde köfteler yapın.

Bir tencerede kızdırdığınız yağda etleri, kalan soğan ve salçayı, etler verdikleri
suyu çekinceye kadar kavurun. Üç bardak su ekleyerek bir taşım kaynatın. Haşlan-
mış fasulye ve nohutu katın, karıştırın. Sumak suyunu ilave edin, ateşi kısın ve
köfteleri de kattıktan sonra 20 dakika pişirin. Tuzunu kontrol ettikten sonra ocak-
tan alın ve sıcak olarak servis yapın.

EKŞİLİ UFAK KÖFTE - 5 (UŞAK)

125 gr yağsız dana but etinden kıyma	250 gr ince bulgur
125 gr yağsız kuşbaşı dana eti	Yarım kaşık un
75 gr nohut	3 kaşık katıyağ
1 orta boy soğan	Yarım kaşık biber salçası
4 kaşık sumak	2 kaşık kuru nane
3 kaşık ayçiçek yağı	Karabiber, tuz

Nohutu bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Süzün, bir tencereye koyun. Üzerini iki parmak aşacak kadar su ilavesiyle bir taşım kaynatın. Köpüklerini alın, ateşi kısarak yumuşayınca kadar haşlayın ve süzün. Soğanı ince ince kıyın. Sumağı ayçiçek yağıyla karıştırarak on dakika bekletin.

Köfteleri hazırlamak için kıymayı bulgur, soğanın yarısı, tuz ve karabiberle birlikte yoğurun. Kolay yoğurulması için ara sıra biraz su ekleyin. Unu ilave edin, tekrar yoğurun. Nohut büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun içinde yuvarlayarak küçük top köfteler hazırlayın.

Bir tencerede yağı kızdırın, etleri ve soğanları, etler verdikleri suyu çekinceye kadar kavurun. Salça, tuz ve nohut ilave edin. Üç bardak su ekledikten sonra bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, kapağını kapayarak etler biraz yumuşayınca kadar pişirin.

Yağla karıştırılmış sumağı, kaynamakta olan etlere karıştırın. Köfteleri ilave edin, kısık ateşte beş dakika daha pişirmeyi sürdürün. Naneyi ekleyin, ocaktan alın ve sıcak olarak servis yapın.

EKŞİLİ YAHNİ (KİLİS)

375 gr kuşbaşı kuzu eti
Yarım bardak nohut
Yarım bardak pirinç
2 soğan
Yarım bardak ceviz içi
50 gr içyağı
Yarım çay kaşığı tarçın

Yarım çay kaşığı pulbiber
1 1/4 bardak ince bulgur
Yarım çay kaşığı toz kırmızıbiber
Yarım kaşık kuru nane
4 kaşık koruk suyu
Karabiber, tuz

Nohutu bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın, suyunu süzün. Pirinci yıkayarak süzgece çıkarın. Soğanlardan birini ince ince kıyın. Diğerini dilimleyerek halkalarına ayırın. Ceviz içini robottan geçirerek ince çekin. İçyağını bir kapta ceviz içi, tarçın, pulbiber, tuz ve karabiberle birlikte yoğurun.

Köfteleri hazırlamak için, etin 125 gramını, bulgur, ince kıyılmış soğan, tuz ve kırmızıbiberle birlikte robottan ya da et makinesinden iki kez geçirin. Beş kaşık su katarak yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak avcunuzda yuvarlayın, parmağınızla bastırarak ortasını çukurlaştırın, içyağlı harçla doldurun. Kapayın, yeniden yuvarlayarak bir tel süzgece koyun.

Süzgecin oturabileceği bir tencereye yarısına kadar su koyarak kaynatın. Ateşi biraz kısın, süzgeci kaynamakta olan suyun üzerine (suya değmeyecek biçimde) oturtun. Üzerine bir kapak kapayarak köfteleri yaklaşık yarım saat pişirin.

Suyu bir tencerede kaynatın. İçine halka doğranmış soğanları, nohut ve kalan eti ekleyin, bir taşım kaynatın. Köpüğünü alarak kapağını kapayın. Orta ateşte, etler ve nohutlar yumuşayıncaya kadar pişirin. Tuzunu ayarlayın, pirinci katın ve onbeş dakika daha pişirin. İçine nane, koruk suyu ya da limon suyunu karıştırarak ocaktan alın. Pişirdiğiniz köfteleri servis tabağına aktarın. Nohutlu, pirinçli et yemeğini tabaklara bölüştürün. Üstüne istenilen miktarda köfte koyarak servis yapın.

EŞBABIYELİ KÖFTE (ELAZIĞ)

200 gr bulgur

1,5 kaşık un

1,5 kaşık tereyağ

1 küçük soğan

Yarım kâse eşbabiye (zerdali kurusu)

Tuz

Bulguru ıslatın, üzerine un ve bir kaşık tuz koyun. Biraz beklettikten sonra yoğurun, bilye küçüklüğünde köftecikler hazırlayın.

Ayrı bir tencerede tereyağa soğan doğrayarak kızartın. İki kâse su katarak kaynatın. Eşbabiyeleeri yıkayarak tencereye koyun. Bir dakika kaynattıktan sonra hazırladığınız köfteleri tencereye ilave edin, on dakika pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.

ETLİ TEVEK KÖFTESİ (asma yaprağından) (MALATYA)

Yarım kilo orta yağlı kıyma

1 kg asma yaprağı

2 soğan

1 kg bulgur

1 kaşık yağ

1 kaşık salça

5 bardak et suyu

Karabiber, tuz

Önce yaprakları haşlayın, süzgeçte bekletin. Genişçe bir kaptaki kıymayı küçük doğradığınız soğan, bulgur, tuz, karabiber ve su ilavesiyle iyice yoğurun. Arzuya göre bu karışıma bir kaşık salça da ilave edebilirsiniz. Köfte hamuru hazır olunca yapraklara küçük küçük koyarak sarın, bir tencereye yerleştirin.

Ayrı bir kaptaki erittiğiniz yağ, salça ve et suyuyla köftenin sosunu hazırlayın, tuzlayın ve sarma köftelerin üzerine dökerek pişirin. Yoğurtla birlikte servis yapın.

ĞINDİK KÖFTE (ELAZIĞ)

1 bardak köftelik bulgur
3 kaşık un
2 kaşık tereyağ
2 kuru soğan

1 kaşık domates salçası
Yarım demet maydanoz
Tuz

Bulguru bir bardak kaynar suya koyun. Tuzunu ekin, karıştırarak 15 dakika şişmesi için bırakın. Sonra bulgurun suyunu süzün, un karıştırın ve iyice yoğurun ve fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın.

Bir tencerede suyu kaynatın. İçine tuz ilave edin. Köfteleri bu tuzlu suda on dakika haşlayın. Büyükçe bir tavada tereyağı kızdırın, ufak ufak doğramış olduğunuz soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı ilave edin, biraz daha karıştırarak kavurun. Haşlamış olduğunuz köfteleri bu sosun içinde beş dakika daha pişirin. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serperek servise sunun.

ĞULOLIK (Sulu Köfte) (MUŞ)

300 gr kıyma
1 bardak ince bulgur
1 yumurta
2 soğan
2 kaşık sıvı yağ

1 kaşık domates salçası
Kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

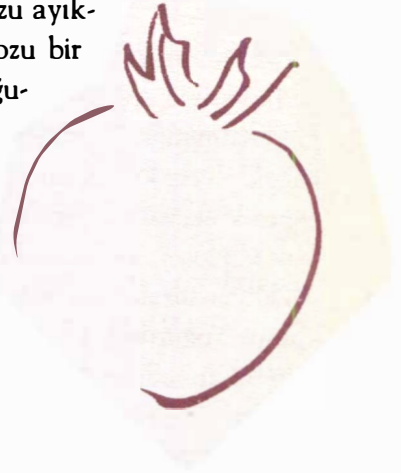
Kıymayı ince bulgur, tuz, yumurta ve rendelenmiş bir soğanla birlikte yoğurun, fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın.

Kalan soğanı küp doğrayarak sıvı yağda kavurun. Salça, tuz, kimyon, karabiber ve beş bardak su ilave ederek kaynatın. Köfteleri ekleyerek on beş dakika kısık ateşte pişirin, sıcak sıcak servis yapın.

HARPUT KÖFTESİ (ELAZIĞ)*250 gr yağsız kıyma**150 gr ince bulgur**1 soğan**Yarım demet maydanoz**1 kaşık domates salçası**1 kaşık tereyağ**Karabiber, tuz*

Bulguru ayıklayarak yıkayın ve süzün. Soğan ve maydanozu ayıklayın, ince ince kıyın. Kıyma, bulgur, soğan ve maydanozu bir kâseye koyun, tuz ve karabiberini ayarlayın, yarım saat yoğurun. Köfte hamurundan fındık büyüklüğünde parçalar ayırarak top köftecikler hazırlayın.

Yarım litre suya bir kaşık domates salçası ilave edin. Tereyağ ve tuz koyarak kaynatın. Köfteleri ilave ederek pişirin.



HIRÇIKLI LAHANA KÖFTESİ (MALATYA)

1 küçük lahana	1 kaşık un
Yarım kilo yarma	2 kaşık tereyağ
1 kaşık keş	2 soğan
1 tatlı kaşığı erik ekşisi	Tuz
Yarım kilo yoğurt	

Önce lahanayı haşlayarak üç santim eninde şeritler halinde kesin. Yarmayı tuz ve su ilavesiyle yoğurun. Kestiğiniz lahana şeritlerinin içine azar azar koyun, kenarları kıvrılmadan bir iki kere dolayarak sarın. Tencerenin içine sırayla dizin. Harç artacak olursa küçük küçük sıkarak lahana köftelerinin üzerine dizin. Daha sonra keş ve erik ekşisini sulandırarak ilave edin. Köftelerin açılmaması için üzerine bir tabak kapayın. Tencereyi ocağa koyun.

Diğer tarafta kaynattığınız suyu tabağın üzerinden dökerek köfteyi pişmeye bırakın. Yoğurdu bir kaşık unla iyice çırpın, pişen köftenin üzerine yavaş yavaş keşilmeden yedirerek dökün.

Kare kare doğradığınız, tereyağda kavurduğunuz soğanlara köftenin suyundan azar azar alarak karıştırın. Köfteleri bir tepsiye boşaltın, üzerini sulandırılmış soğanla süsleyerek servis yapın.

İSPANAKLI EKŞİLİ KÖFTE (MALATYA)

Yarım kilo koyun kıyması	1 kuru soğan
Yarım kilo ıspanak	1 kg yoğurt
1,5 bardak yarma	2 kaşık erik ekşisi
1,5 bardak orta bulgur	Pulbiber
3 kaşık tereyağ	Tuz

Kıymaya yarma, bulgur ve tuzlu su katarak yoğurun. Küçük parçalar halinde yuvarlayın. Kaynar suda haşlayın.

Tereyağı bir tencerede eritin. Kuşbaşı doğradığınız soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Ayrar kıvamına getirdiğiniz yoğurdu yavaş yavaş dökün. Karışımın kesilmemesi için kaynayıncaya kadar karıştırma işlemine devam edin.

Yoğurtlu sos kaynayınca, içine önceden temizleyip doğradığınız ıspanakları, haşlanmış köfteleri, erik ekşisini ve pulbiberi ilave ederek, ıspanaklar yumuşayıncaya kadar pişirme işlemine devam edin. Sıcak olarak servis yapın.

İHBİYŞİ (MERSİN)

250 gr kıyma

7 kaşık köftelik bulgur

1 kaşık kırmızıbiber

2 kaşık margarin

5 arpacık soğanı

2 kaşık salça

2 kaşık limon suyu

5 diş ezilmiş sarmsak

5 dal maydanoz

Yarım kaşık tuz

Kıymayı köftelik bulgur, kırmızıbiber ve tuzla birlikte macun haline gelene kadar yoğurun. Nohut büyüklüğünde parçalar koparın, yuvarlayın.

Margarini tavada eritin, yemeklik doğradığınız soğanı tavada kavurun. Salça ve bir bardak su ekleyin.

Küçük köfteleri tencereye alın, salçalı sosu ilave edin. On beş dakika pişirin, indirmeye yakın limon suyu ve ezilmiş sarmsağı koyun. İnce kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.

İhbeyşi, Adana yöresinde yaşayan Araplara özgü bir yemektir.

İZMİR KÖFTESİ (İZMİR)

Yarım kilo koyun kıyması	Sıvı yağ
1 diş sarımsak	1 kaşık katıyağ
2 dilim bayat ekmek içi	3 domates
2 soğan	3 patates
1 yumurta	Sivri biber
10 sap maydanoz	Karabiber, tuz
Kimyon	

Köfte yoğuracağınız kabın dibini tuz ve bir diş sarımsakla iyice ovun. Kıymayı ısıtılıp sıkılmış ekmek içi, rendelenmiş soğan, yumurta, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve kimyonla birlikte on dakika yoğurun.

Köfteleri parmak biçiminde yuvarlayın, sıvı yağda kızartın.

Ayrı bir tavada katıyağ içinde rendelenmiş domatesi iki bardak suyla dört beş dakika pişirin. Hazırladığınız salçalı sosu bir tencereye dizdiğiniz köftelerin üzerine dökün. Tencerenin kapağını kapayarak ocakta 15-20 dakika pişirin, servis yapın.

Arzu ederseniz halka halka kesilmiş patatesleri, dört beş sivri biberi kızartarak köftelerin altına koyabilirsiniz.

KALBUR KÖFTESİ (KÜTAHYA)

Yarım kilo kıyma	1 bardak ayçiçek yağı
3 soğan	2 bardak süzme yoğurt
2 çay kaşığı kırmızıbiber	150 gr katıyağ
1 çay kaşığı karbonat	Karabiber, tuz
3 bardak un	

Kıymayı rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, karbonat, su ve bir çay kaşığı kırmızıbiberle birlikte yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın. Alabildiği kadar un katarak sıkı bir hamur kıvamına getirin. Bir tezgâhta yuvarlayarak rulo yapın. Bir buçuk santim kalınlığında parçalara ayırın. Bir kalbura bastırarak köftelerin üzerinde iz bırakmasını sağlayın.

Sıvıyağı tavada kızdırın. Köftelerin her yanını eşit derecede kızartın. Süzdürek yağdan alın, üzerine kâğıt havlu koyduğunuz bir tabağa aktarın.

Bir tencerede sekiz bardak suyu kaynatın. Tuzunu ayarlayın, kızaran köfteleri yaklaşık 45 dakika, suyu iyice azalıncaya kadar orta ateşte pişirin.

Süzme yoğurdu az suyla çırpın. Katıyağı, kalan kırmızıbiberle birlikte bir tavada kızdırın. Köfteleri bir servis tabağına alın. Üzerine yoğurdu ve biberli yağı gezdirerek servis yapın.

KAYSERİ KÖFTESİ (KAYSERİ)

Yarım kilo kıyma	70gr nohut
2 soğan	2 kaşık katıyağ
150 gr ince bulgur	50 gr havuç
1 yumurta	30 gr yeşil biber
1 demet maydanoz	Yarım kilo domates
Kimyon	Karabiber, tuz
70 gr yeşil mercimek	

Kıymayı bir rendelenmiş soğan, bulgur, yumurta, maydanoz ve baharatla birlikte yoğurun, misket büyüklüğünde köftecikler hazırlayın.

Bir tencerede mercimeği ve nohutu haşlayın ve süzün.

İnce kıyılmış soğanı katıyağda kavurun. Küp biçiminde doğradığınız havucu ilave edin ve soteleyin. Yeteri kadar su koyarak pişirin. Havuçlar biraz yumuşayınca, köfteleri, on dakika sonra da nohut ve mercimeği ilave edin. Tencereyi ateşten indirmenize yakın yeşil biber ve domates katın.



KİLİS KEBABI (KİLİS)

1 kg az yağlı kıyma	8 orta boy domates
5 orta boy kemer patlıcanı	5 kaşık katıyağ
150 gr arpacık soğanı	3 kaşık nar ekşisi
3 sivri biber	Tuz

Patlıcanları alacalı soyarak önce uzunlamasına dörde bölün, sonra üç santimlik parçalara doğrayın. Soğanları soyarak bütün bırakın. Biberlerin saplarıyla tohumlarını temizledikten sonra ince ince doğrayın. Domateslerin altlarına artı (+) biçiminde birer kesik atın, kaynayan suya batırıp çıkarın. Kabuklarını soyarak küçük küp biçiminde doğrayın.

Kıymayı yalnızca tuz katarak yoğurun, köfte hamurunu hazırlayın. Doğranmış patlıcanların büyüklüğünde parçalar kopararak avcunuzun içinde yuvarlayın.

Şişlere sırasıyla bir köfte, bir patlıcan dizin. Izgarayı (tercihen kömür ızgarası) ya da fırının ızgarasını yakın. Şişleri ızgaraya yerleştirerek köfteleri ve patlıcanları biraz renk alıncaya kadar üç dört dakika pişirin.

Yağın iki kaşığını tavada eritin. Yağ kızınca soğanları içinde biraz pembeleştirin. Köftelerle patlıcanları şişten çıkararak soğanlara ekleyin. Birlikte iki üç dakika kavurmayı sürdürün.

Bu arada, kalan yağ başka bir tencerede eritin. Yağ kızınca biberleri içinde bir iki dakika pişirin. Domatesleri katarak bir dakika daha pişirmeyi sürdürün. Beş bardak su ilave edin, bir taşım kaynatın.

Tencereye soğan, köfte ve patlıcanları da ekleyerek karıştırın. Ateşi biraz kısın, yaklaşık 20-25 dakika soğanlar yumuşayıncaya kadar pişmeye bırakın. Tuz ve nar ekşisini katın, karıştırın, ocaktan alarak sıcak olarak servis yapın.

KIRAZ YAPRAĞINDA EKŞİLİ KÖFTE (ÇAY - AFYONKARAHİSAR)

3 bardak ince bulgur	2 kaşık un
750 gr kiraz yaprağı	1,5 kg yoğurt
4 soğan	50 gr tereyağ
1 kaşık erik ekşisi	Tuz

Kiraz yapraklarını kaynar suda beş dakika haşlayın, süzün. Soğanları soyun, kıyın. Bulguru bol suyla yıkayın, süzün.

Köfteleri hazırlamak için bulguru, tuz ve biraz suyla birlikte macun kıvamına gelinceye kadar iyice yoğurun.

Yaprakları parlak yüzü altta kalacak biçimde tezgâha yayın. Her bir yaprağın ortasına birer tatlı kaşığı bulgurlu harçtan koyun. Yaprakların iki kenarını içe doğru katlayarak sarın. Malzeme bitene kadar bu işleme devam edin. Tencereye özenle dizin. Üzerini kapayacak biçimde porselen bir tabak yerleştirin. Erik ekşisi, unla çırpılmış yoğurt ve bir bardak ılık suyu ilave edin. Kısık ateşte yaklaşık yarım saat pişirin.

Tereyağı derin bir tavada eritin, soğanları kavurun. Kiraz yaprağında ekşili köfteyi servis tabağına alın. Üzerine kavrulmuş soğanı gezdirerek dökün. Sıcak olarak servis yapın.

KÖFTE YAHNISI (KIRKLARELİ)

400 gr dana kıyması
2 dilim bayat ekmek
1 çay bardağı süt
50 gr katıyağ
2 kaşık un

Yarım bardak et suyu
1 yumurta sarısı
1 limon suyu
Karabiber, tuz

Ekmek içini sütle ıslatın. Kıymayı ufaladığınız ekmek içi, tuz ve karabiberle birlikte yoğurun. Ufak yassı köfteler hazırlayın. Margarini bir tavaya koyun, kızınca köfteleri una bulayarak kızartın. Köfteler kızardıktan sonra et suyunu tavaya dökün. Hafif ateşte köfteleri on dakika pişirin.

Diğer yanda bir kâsenin içinde yumurta sarısı ve limon suyuyla terbiyeyi hazırlayın. Köfteler piştikten sonra tavayı ateşten alın. Terbiyeyi üzerine dökün ve sıcak servis yapın.

KÖFTELİ KURU BAMYA (KONYA)*150 gram kuru bamyası**Sirke**Yarım bardak sıvı yağ**2 soğan**1 havuç**4 domates**4 sivri biber**Yarım limon**Köfte için:**150 gram köftelik kıyma**Yarım rendelenmiş soğan**Karabiber, tuz*

Kıymayı soğan, tuz ve karabiberle birlikte yoğurun. Misket köfteler hazırlayın.

Bamyaları bir peçete arasında ovduktan sonra çok az tuz ve sirke ilave edilmiş suda 15 dakika haşlayın, süzgece çıkarın. Bir süre beklettikten sonra bamyaları soğuk suya alın. On dakika soğuk suda beklettikten sonra tekrar süzgece çıkarın. Bamyaları iplerinden çıkardıktan sonra bir kenarda bekletin.

Tencereye yarım bardak sıvı yağ alın. Soğanı küçük, havucu ise zar biçiminde doğradıktan sonra tencereye ilave edin, iki dakika kavurun. Sonra kabuğu soyulmuş ve kuşbaşı doğranmış domatesleri ve sivri biberleri ekleyin. Yaklaşık on dakika kaynatın. Köfteleri ve bamyaları da ilave ettikten sonra, üzerine iki bardak su dökün ve yarım limon sıkın. Kaynama noktasına gelinceye kadar harlı ateşte, sonra kısık ateşte yarım saat pişirin.

KÜRT KÖFTESİ (VAN)

Yarım kilo ince bulgur

1 orta boy soğan

3 diş sarmısak

1 bardak süzme yoğurt

1 kaşık un

Yarım çay kaşığı kuru reyhan

1 kaşık katıyağ

25 gr kavurma

2 çay kaşığı pulbiber

Tuz

Soğanları ince ince kıyın. Bulguru yıkayın, süzün. Sarmısakları dövün, yoğurtla çırparak karıştırın.

Bir tencereye soğanı koyun. Üzerine bulgur, un, reyhan, tuz ve beş bardak su katarak bir taşım kaynatın, sonra kısık ateşte pişirin. Ilınınca karışımı yoğurun ve hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun içinde istediğiniz gibi biçimlendirerek bir tencereye dizin.

Bulgurdan kalan suyu başka bir tencerede kaynatın, köftelerin üzerine gezdirin. Köfte tenceresini bir taşım kaynattıktan sonra ateşi kısın. Yaklaşık on dakika pişirin. Köfteleri süzerek bir servis tabağına çıkarın, üzerine sarmısaklı yoğurdu gezdirin. Yağı kavurma ve pulbiberle birlikte kızdırın, yemeğin üzerine gezdirerek servis yapın.

LİKLİKİ KÖFTE (ŞANLIURFA)

Yarım kilo kuzu eti	2 kaşık kırmızıbiber
4 bardak köftelik bulgur	2 çay kaşığı tarçın
4 soğan	Karabiber, tuz
Yarım kilo çekilmiş böbrek don yağı	

Soğanları soyduktan sonra incecik doğrayın. Çekilmiş don yağın bir tavaya alın, soğanları hafif ateşte yağ eriyene kadar kavurun. Bir kaşık kırmızıbiber, bir çay kaşığı tarçın, karabiber ve tuz ilave edin, karıştırın. Tavayı ateşin üzerinden alın. Yağ hafif donmaya başladığında fındık büyüklüğünde toplar hazırlayın.

Eti iyice dövün. Sinirlerini ayırın. Et satırıyla çok küçük kesin. Bir tepsiye bulguru, dövülmüş eti, bir kaşık kırmızıbiberi, bir çay kaşığı tarçını koyun, yeterince su ve tuz ilave edin. Malzemeler özleşene kadar yoğurun, ceviz büyüklüğünde köfteler hazırlayın. İşaret parmağınızla köftenin ortasını oyun. Don yağıyla hazırladığınız fındık büyüklüğündeki toplardan koyun, köfteyi kapayın.

Bir tencereye altı bardak su koyun, tuzlayın, kaynatın. Köfteleri bu suda haşlayın, sonra suyuyla birlikte sıcak servis yapın.

MASLUKA (ŞANLIURFA)

3 bardak çiriş (çekilmiş dövme)	2 kaşık pulbiber
250 gr orta yağlı kıyma	1 çay kaşığı tarçın
3 orta boy soğan	1 kaşık tereyağ
2 kaşık salça	Karabiber, tuz
2 bardak köftelik bulgur	

Çirişi iki bardak suyla ıslatın, 20 dakika bekletin.

Soğanları doğrayın, kıyma, bir kaşık salça, bir kaşık pulbiber ve diğer baharatla birlikte yoğurun, bekletin.

Islatılmış çirişe bulgur, tuz, bir kaşık pulbiber ilave ederek iyice yoğurun.

Yoğurduğunuz bulgurlu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, içlerini açın. Hazırladığınız kıymalı harçtan bulgur köftelerinin içine koyarak kapayın.

Tencerede bir kaşık tereyağla bir kaşık salçayı kavurun. Altı bardak su ve tuz ilave ederek kaynatın. Kaynayan salçalı sosa hazırladığınız köfteleri koyun, 15 dakika daha kaynatın. Sıcak olarak servis yapın.

MİLAS KÖFTESİ (MUĞLA)

<i>Yarım kilo kıyma</i>	<i>1 bardak haşlanmış nohut</i>
<i>1 büyük kuru soğan</i>	<i>2 limon suyu</i>
<i>1,5 bardak un</i>	<i>8 diş sarımsak</i>
<i>Sıvı yağ</i>	<i>Maydanoz</i>
<i>25 gr margarin</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>3 kaşık salça</i>	

Kıymayı rendelenmiş soğan, karabiber, tuz ve unla birlikte iyice yoğurun. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayırarak unlanmış zemin üzerinde ince uzun silindir biçimi verin. Hazırlanan bu şeritlerden fındık büyüklüğünde parçalar alarak yuvarlayın. Köfteleri unlu bir tepsiye koyarak birbirlerine yapışmasını önleyin.

Tavaya koyduğunuz sıvı yağı kızdırın köfteleri kızartın. Pişen köfteleri yağdan çıkararak bir kenarda bekletin.

Derin bir tencereyi ocağa koyun, içine margarin ve salça ilave edin. Biraz kavurduktan sonra önceden haşlanmış bir bardak nohutu ekleyin, birkaç kere çevirdikten sonra köfteleri koyun. Sonra malzemenin üzerine çıkacak kadar sıcak su ilave edin, ağır ateşte köfteler yumuşayınca kadar pişirin.

Ayrı bir yerde limon suyu ve dövülmüş sarımsakları karıştırın, yemek pişmek üzereyken bu karışımı ekleyin. Beş dakika daha kaynatın. Servis yaparken üzerine kıyılmış maydanoz serpebilirsiniz.

NARDANAŞI (DİYARBAKIR)

Yarım kilo yağsız kıyma
2 soğan
1,5 bardak ince bulgur
1 kaşık kuru reyhan
1 kaşık pulbiber

7 kaşık katıyağ
1 kaşık domates salçası
1 çay bardağı nar ekşisi
Karabiber, tuz

Soğanların birini rendeleyin, diğerini ince ince kıyın. Kıymayı bir kaba koyun, bulgur, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, reyhan ve pulbiberin yarısıyla birlikte yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın. Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar koparıp, avcunuzun içinde yuvarlayarak küçük köfteler hazırlayın.

Yağı tavada eritin. İnce kıyılmış soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Karabiberi ve salçayı katın. Altı bardak su ekleyerek bir taşım kaynatın. Tuzunu ayarlayın. Ateşi kısın, köfteleri ve nar ekşisini ekleyin. Yaklaşık yarım saat pişirerek ocaktan alın ve sıcak olarak servis yapın.

PAT KÖFTE (MALATYA)

1 kg asma yaprağı
Yarım kilo kıyma
1 kg bulgur
1 soğan

1 kaşık yağ
1 limon
Karabiber, tuz

Yaprakları tuzlu suda haşlayın.

Diğer tarafta bir tencereye soğanı doğrayın, yağda kavurun, içine kıyma, bulgur ve karabiber ilave edin. Bulgur iyice pişmeden, biraz dirice kalacak biçimde bırakın.



Bulgurlu harçtan parçalar alarak asma yaprağına zeytinyağlı dolma gibi biraz dolgun sarın. Bir tencereye düzgün olarak dizin. Bir bardak su ve tuz ilavesiyle pişirin. Pişerken üzerine bir limon sıkın. Sıcak olarak servis yapın.



PATLICANLI KÖFTE (tencere) (MALATYA)

1 bardak yarma

600 gr patlıcan

150 gr yeşil sivri biber

50 gr tereyağ

2 soğan

2 domates

1 kaşık biber salçası

5 bardak et suyu

125 ml sıvı yağ

Tuz

Yarmayı yarım bardak sıcak su ve tuzla yoğurun, yumuşak bir hamur hazırlayın. Fındık büyüklüğünde köfteler yapın.

Tereyağı eritin, kıydığınız soğanları hafifçe kavurun, tuzlayın.

Domatesleri rendeleyin, biber salçasıyla karıştırarak soğana katın ve iki üç dakika pişirin. Et suyunu ekleyin. Et suyu kaynayınca hazırladığınız köfteleri içine atın, 50 dakika pişirin.

Patlıcanları alaca soyun, uzunlamasına dörde bölün. Daha sonra üç cm uzunluğunda kesin, tuzlu suda bekletin. Biberleri üç cm uzunluğunda doğrayın.

Sıvı yağı kızdırın, patlıcanların tamamını bir seferde hafifçe kızartın, bir kaba alın. Daha sonra biberleri de aynı yağda kızartın.

Kızarmış biber ve patlıcanları kaynamakta olan köfteli suya koyun. On dakika sonra ateşten alın, servis yapın.

SAHAN KÖFTESİ (TEKİRDAĞ)

750 gr kıyma

1 iri soğan

3 orta boy domates

1 demet maydanoz

6 dilim bayat ekmek içi

150 ml süt

1 yumurta

3 kaşık katıyağ

1 kaşık domates salçası

Karabiber, tuz

Soğanı rendeleyin. Domatesleri küçük küp doğrayın, maydanozu ince ince kıyın. Ekmek içini sütle iyice ıslatın, sıkarak çıkarın.

Kıymayı bir kaba koyun, ekmek içi, rendelenmiş soğan, maydanoz, yumurta, tuz ve karabiberle birlikte yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun içinde yassılaştırarak köfteleri hazırlayın.

Bir sahandaki yağı kızdırın, köftelerin her iki taraflarını kızartın. Domatesleri katarak köftelerle beraber iki dakika pişirin.

Salçayı iki bardak suyla karıştırın. Köftelerin üzerine boşaltın, bir taşım kaynatın. Tuzunu ayarlayın, ateşi kısarak yaklaşık on dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

SALÇALI KÖFTE - 1 (AYDIN)

<i>Yarım kilo kıyma</i>	<i>1 kaşık un</i>
<i>1 dilim ıslatılmış ekmek içi</i>	<i>1 kaşık salça</i>
<i>Köfte baharı</i>	<i>Kıyılmış maydanoz</i>
<i>1 yumurta</i>	<i>3 havuç</i>
<i>1,5 kaşık katıyağ</i>	<i>Karabiber, tuz</i>

Kıymayı ekmek içi, köfte baharı, yumurta, karabiber ve tuzla birlikte iyice yoğurun. Orta büyüklükte yassı köfteler hazırlayın.

Bir tepside yağı eritin, köfteleri altlı üstlü kızartın. Un serpin. İki bardak su, salça, maydanoz ve önceden haşlayıp doğradığınız havuçları ilave edin. Pişmeye bırakın. Yağ ve suyuyla birlikte servis tabağına alarak servis yapın.

SALÇALI KÖFTE - 2 (İSTANBUL)

<i>Yarım kilo dana kıyması</i>	<i>Maydanoz</i>
<i>1 orta boy soğan</i>	<i>1 kaşık yağ</i>
<i>Yarım bayat ekmek içi</i>	<i>Yarım kaşık salça</i>
<i>1 yumurta</i>	<i>Karabiber, tuz</i>

Kıymayı rendelenmiş soğan, ıslatılıp suyu sıkılmış bayat ekmek içi, yumurta, karabiber, tuz ve ince kıyılmış maydanozla birlikte iyice yoğurun. Ellerinizi ıslatarak uzun ve yassı köfteler hazırlayın. Bu köfteleri yağda renkleri dönecek kadar, çok hafif kızartın.

Bir tencerede bir kaşık yağla yarım kaşık salçayı ateşte çevirin. Üzerine iki bardak su ve az kızarmış köfteleri katın. Birkaç dakika kaynatın.

SARMISAKLI KÖFTE (ADANA)*1 bardak ince bulgur**300 gr kıyma**1 yumurta**Yarım bardak un**1 çay bardağı zeytinyağı**3 domates**8 diş sarmısak**1 tatlı kaşığı biber salçası**1 tatlı kaşığı acı kırmızıbiber**1 çay kaşığı kimyon**Maydanoz**Limon**Karabiber, tuz*

Bulguru yarım bardak sıcak suyla on dakika ıslatın. Kıymayı tuz ve yumurtayla birlikte yoğurun. Unu ilave edin, elinizi ıslatarak on dakika yoğurun. Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzda yuvarlayın. Ortasına parmağınızla bastırın. Kaynar tuzlu suda haşlayın. Köfteler iyice yumuşayınca suyunu süzün.

Tencereye zeytinyağını koyun. Rendelenmiş domates ve ince kıyılmış sarmısaklı yağda çevirin. Salça, kırmızıbiber, karabiber, kimyon ve tuz ilave ederek sosunu hazırlayın. Hazırladığınız sosa köfteleri koyun, iki üç dakika daha pişirin. İnce kıyılmış maydanoz ve limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

SARMISAKLI POĞNİK (*Basma Köfte*) (ADİYAMAN)

1 bardak köftelik ince bulgur	1 kaşık kırmızıbiber
1 bardak dövme unu	1 kaşık nane
1 kaşık un	1 baş sarmısak
2 iri soğan	2 kaşık limon suyu
1 kaşık katıyağ	Karabiber, tuz

İnce bulguru ve dövme ununu yarım bardak ılık suyla ıslatın. Tuzlayarak üstünü kapayın, kabarcıncaya kadar bekleyin. Kabarınca unu ilave ederek yoğurun. Birbirini tutar hale gelince nohuttan biraz büyük köfteler (pognikler) yapın. Hafifçe yassılaştırın, 7-8 bardak tuzlu suda haşlayın.

Diğer yanda soğanları halka halka doğrayın. Kızgın yağda pembeleştirin ve köfteleri haşladığınız suya atın. Karabiber ve kırmızıbiber ilave ederek bir iki taşım kaynatın. Nane ekleyin. Sarmısağı ayıklayarak havanda dövün, limon suyuyla karıştırın, kaynar köftelerin içine dökün. Beş on dakika daha kaynatarak sıcak sıcak ikram edin.

SEBZELİ ÇİFTLİK KÖFTESİ (EDİRNE)

250-300 gr kıyma	2 kereviz
Yarım demet maydanoz	2 patates
2 soğan	2 havuç
1 dilim bayat ekmek içi	2-3 kaşık zeytinyağı
1 tatlı kaşığı galeta unu	1 kaşık biber salçası
1 yumurta	1 bardak doğranmış domates
Nane	1,5 litre sıcak su
Kimyon	1 bardak haşlanmış bezelye
2 kaşık un	Karabiber, tuz

Köfteleri hazırlamak için maydanozu temizleyin, kıyın. Bir kaşık kadarını bir kenara ayırın. Bir soğanı soyun, rendeleyin. Ekmeği beş dakika ıslatın ve suyunu sıkın. Ekmeklere galeta unu, kıyma, soğan, maydanoz, yumurta ve baharatı ekleyerek yoğurun. Köfte hamurundan misket büyüklüğünde parçalar koparın. Yuvarlayın, una bulayın.

Sebzeli karışımı hazırlamak için kalan soğan, kereviz ve patatesin kabuklarını soyun, küp küp doğrayın. Havuçları temizleyin, doğrayın.

Zeytinyağını tencereye alın, soğanları kavurun. Salçayı ilave ederek kavurmaya devam edin. Havuç ve domatesleri de katarak, iki üç dakika pişirin. Patatesleri ilave edin. Sıcak suyu ekleyin, havuç ve patatesler yumuşayınca kadar pişirin. Suyu çok az kalırsa sıcak su ilave edebilirsiniz. Köfteleri de sebze karışımına katın ve yaklaşık on dakika pişirin. En son bezelyeleri ekleyin, beş dakika pişirin. Ocaktan indirmeye yakın kalan kıyılmış maydanozu serpiştirin. Tuz ve baharatını ayarlayın.

SIKMA KÖFTE (MALATYA)

250 gr kıyma	1 kaşık salça
2 kâse yarma	3 domates
1 kâse orta bulgur	4-5 yeşil biber
2 kuru soğan	1 demet maydanoz
3 kaşık yağ	Karabiber, tuz

Yarmayı bulgur, tuz ve su ilavesiyle yoğurun. Fındık büyüklüğünde yuvarlayarak ortalarını hafifçe bastırın. Kaynayan tuzlu suda köfteleri haşlayın ve süzün.

Diğer tarafta küçük doğranmış soğanları yağda kavurun. Kıyma, salça, domates ve ince doğranmış biberleri katın. Haşladığınız köfteleri hazırladığınız kıymalı sosun içine koyarak karıştırın. En son maydanoz ve karabiberi ekleyerek servis yapın.

SİRKELİ KÖFTE (BAYBURT)

1 kg kıyma	Yarım bardak un
6 soğan	4 bardak sirke
1 kaşık yağ	Tuz

Kıymayı tuzla yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın. Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun içinde yuvarlayarak küçük köfteler hazırlayın.

İnce kıydığınız soğanları yağda iyice pembeleşip yumuşayınca kadar kavurun. Köfteleri katın, her yanını eşit derecede kızartın. Üzerlerine un serpiştirin, iki üç dakika karıştırarak kavurun. Sirkeyi, hiç topak kalmayacak biçimde karıştırarak unlu köftelere yedirin. Üç buçuk bardak su ve tuz ekleyerek bir taşım kaynatın. Kısık ateşte yaklaşık 15 dakika pişmeye bırakın. Sıcak servis yapın.

SISIR KÖFTE (YOZGAT)

400 gr ince bulgur	2 kaşık domates salçası
2 orta boy soğan	2 çay kaşığı pulbiber
Yarım demet maydanoz	2 kaşık katıyağ
Yarım demet dereotu	Limon
4 kaşık un	Karabiber, tuz

Bir bardak su kaynatın. İnce bulguru bu sıcak suyla ıslatın, tamamını çekmesini sağlayın. Soğan, maydanoz ve dereotunu ince ince kıyın.

Islanmış bulguru un, salçanın yarısı, soğanın yarısı, maydanoz, dereotu, tuz ve biberlerle birlikte yoğurun. Bu hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun arasında yuvarlayarak küçük köfteler hazırlayın.

Yağı bir tencerede eritin. Yağ kızınca kalan soğanı ilave edin, pembeleşinceye kadar kavurun. Kalan salçayı soğanlara karıştırın, bir dakika daha kavurmayı sürdürün. Altı bardak su ilave edin, karıştırarak bir taşım kaynatın. Tuzunu ayarlayın.

Su kaynayınca hazırladığınız köfteleri ilave edin. Köfteleri orta ateşte 20 dakika pişmeye bırakın. Ocaktan alın, yanında limon dilimleriyle birlikte servis yapın.

SÖMELEK KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

1 bardak ince bulgur
1 bardak un
2 diş sarmısak
2 bardak yoğurt
2 kaşık sıvı yağ

1 soğan
1 kaşık salça
1 tutam pulbiber
Karabiber, tuz

Bulguru çukur bir kaba alın, üzerine yeterli miktarda sıcak su ekleyin, iyice şişene kadar bekletin. Un, tuz ve karabiber ilave edin, yoğurarak hamur kıvamına getirin. Elinizle parçalar kopararak parmak biçiminde köfteler hazırlayın.

Bir tencerede su kaynatın, çok az tuz katın. Köfteleri kaynar suda haşlayın, kevgirden geçirerek tabağa alın. Parmak köfteleri yarım santim kalınlığında yanlamasına oval parçalar elde edecek biçimde kesin.

Diğer tarafta sarmısakları dövün, yoğurda katın.

Sosunu hazırlamak için iki kaşık sıvı yağ kızdırın. Yemeklik doğradığınız soğanı yağda kavurun, salça ve pulbiberle karıştırın. Köfteleri üç dakika bu sosta pişirin, tabağa alın. Kalan yağı üzerine gezdirin. Yanında sarmısaklı yoğurtla birlikte sıcak olarak servis yapın.

SUCUKAKI ZİMİRNIKA (Domatesli Biberli Köfte) (İZMİR)

Yarım kilo koyun ya da dana kıyma
 30 gr sarmısak
 100 gr soğan
 1 demet maydanoz
 2 dilim bayat ekmek
 1 yumurta
 Yarım tatlı kaşığı yenibahar
 Yarım tatlı kaşığı kimyon

Yarım tatlı kaşığı kırmızıbiber
 2 kaşık zeytinyağı
 3 orta boy domates
 1 kaşık salça
 Margarin
 3 yeşil biber
 Yarım tatlı kaşığı karabiber
 2 tatlı kaşığı tuz

Sarmısak ve soğanları yıkayın, rendeleyin. Maydanozu ince ince kıyın, üçte birini ayırın. Ekmeğin içini çıkarın, ıslatıp iyice sıkın.

Kıymayı soğan, maydanoz, ekmek, yumurta, 1,5 tatlı kaşığı tuz ve baharatla birlikte yoğurun.

Köfte hamurunu 12 parçaya bölün, avuç içinde ince uzun yuvarlayarak köfteleri hazırlayın. Teflon tavada sıvı yağı ısıtın, köfteleri hafifçe kızartın ve kapaklı yavaş bir tencereye yerleştirin.

Domatesleri köfteleri kızarttığınız tavaya rendeleyin. Salça, biraz margarin, yarım çay bardağı su ve kalan tuzu ekleyin, kısık ateşte on dakika pişirin. Bu sosu köftelerin üzerine dökün. Yeşil biberleri de köftelerin üzerine yerleştirin, kısık ateşte biberler hafif yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alın, kalan maydanozu yemeğin üzerine serpiştirerek servis yapın.

SULU KÖFTE - 1 (KARS)

Yarım kilo dana kıyması	8 bardak et suyu
1 bardak ince bulgur	2 havuç
2 soğan	2 patates
Yarım demez maydanoz	1 yumurta
1,5 çay kaşığı kuru nane	4 kaşık un
1,5 çay kaşığı pulbiber	1 kaşık katıyağ
1 kaşık domates salçası	Karabiber, tuz

Soğanların birini rendeleyin, diğerini ince ince kıyın. Havuçları kazıyarak ince ince dilimleyin. Patatesleri soyun, iki santimlik küp iriliğinde doğrayın. Maydanozu ince ince kıyın.

Kıymayı bir kaba koyun, bulgur, rendelenmiş soğan, yumurta, nane, tuz, karabiber ve pulbiberle birlikte yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın. Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun içinde yuvarlayarak top biçiminde küçük köfteler hazırlayın. Bir tepsiye koyarak üzerlerine un serpin. Tepsiyi sallayarak köftelerin iyice una bulanmalarını sağlayın.

Tencerede yağı kızdırın, kıyılmış soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı katarak bir dakika daha kavurmayı sürdürün. Tencereye önce et suyunu, bir taşım kaynattıktan sonra da tuz, patates ve havuçları ekleyin. Yaklaşık on beş dakika orta ateşte pişmeye bırakın. Köfteleri tenceredeki malzemeye katarak on dakika daha pişirin. Üzerine kıyılmış maydanoz serpiştirerek ocaktan alın ve sıcak olarak servis yapın.

SULU KÖFTE - 2 (SİVAS)

Yarım kilo yağsız kıyma	1 kaşık katıyağ
3 orta boy soğan	1 kaşık domates salçası
Yarım demet maydanoz	4 kaşık zeytinyağı
75 gr pirinç	1 kaşık kuru nane
200 gr ince bulgur	Karabiber, tuz
2 çay kaşığı kimyon	

Soğanı rendeleyin. Maydanozu ince ince kıyın. Pirinci yıkayın, süzün.

Kıymayı bir kaba koyun, bulgur, rendelenmiş soğan, maydanoz, tuz, karabiber, kimyon ve altı kaşık suyla birlikte yaklaşık 20 dakika yoğurun. Köfte hamurundan fındık büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun içinde sıkın, yuvarlayarak küçük top köfteler hazırlayın.

Katıyağı bir tencerede eritin, salçayla birlikte kızdırın. Sekiz bardak su katın, bir taşım kaynatın. Tuzunu ayarlayın. Köfteleri içine atarak 15 dakika haşlanmaya bırakın.

Bu süre sonunda pirinci ekleyerek karıştırın. Pirinçler yumuşayıncaya kadar 15 dakika daha pişirin.

Zeytinyağını naneyle birlikte ateşte kızdırın, içine iki kaşık soğuk su katarak karıştırın, pişmiş köftelerin üzerine dökün. Sıcak olarak servis yapın.

SULU YAĞLI KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

Yarım kilo yağsız kuzu kıyması	Yarım kaşık kırmızıbiber
5 kaşık bulgur	1 kaşık nane
5 yumurta	2 kaşık kıyılmış maydanoz
10 bardak kemik suyu	Yarım kaşık karabiber
2 kaşık biber salçası	Tuz
5 kaşık tereyağ	

Kıymayı bulgur, yumurta, karabiber ve tuzla birlikte yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparın, elinizde yuvarlayarak uzatın.

Kemik suyuna biber salçasını ilave edin, tencerede kaynatın. Köfteleri de birer birer tencereye atın.

Köfteler piştikten sonra tereyağı tavada eritin, kırmızıbiber ve nane ilave edin. Servis tabağına aldığınız köftelerin üzerinde bu sosu gezdirin, kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.

TİRİTLİ KÖFTE (MALATYA)

100 gr kuzu eti	1 soğan
1 bardak nohut	1 kaşık salça
1 tatlı kaşığı tereyağ	Tuz
1 tatlı kaşığı margarin	

Hamuru için:

50 gr ince kıyma	1 soğan
1 çay bardağı ince bulgur	1 tatlı kaşığı margarin
2 yumurta	5 kaşık kırılmış ceviz
1 tatlı kaşığı tereyağ	Karabiber, tuz

Bir gece öncesinden nohutu ılık suda ıslatın. Ertesi gün bol suda haşlayın.

Bir tatlı kaşığı tereyağ ve margarin tavada eritin, etleri karıştırarak soteleyin. Yemeklik doğranmış soğan ve bir kaşık salça katın. Bir miktar su ilave ederek kısık ateşte iyice pişirin. Daha sonra nohutları da tencereye ilave edin, tuzlayın. Tencereyi ocaktan alın.

Hamuru hazırlamak için bir çay bardağı ince bulgura su ilave ederek yoğurun. Tuzunu katın. Yoğurmanın sonuna doğru hamura tek tek yumurtaları kırın.

Kıymayı tereyağla tavaya alın, çevirerek kavurun. İçine bir tutam tuz ve karabiber katın. Yemeklik ince doğranmış soğanla margarin ayrı bir tavada kavurun. Daha sonra ikisini aynı tavaya aktararak birlikte kavurun. İçine, ikiye ya da dörde bölünmüş cevizleri ilave edin. Yağın donması için bekletin.

Bulgurlu hamurdan ufak bir parça ayırın, kalanından ceviz büyüklüğünde parçalar alın, açın, donmaya bıraktığınız kıymalı harçla doldurun. Ayırdığınız hamur parçasından nohut büyüklüğünde toplar hazırlayın. Etli nohutlu yemek piştikten sonra nohut büyüklüğünde hamurları ve kıymayla doldurulmuş ceviz büyüklüğündeki kıymalı hamurları yemeğe katın. Sıcak servis yapın.

TOP TOP KÖFTE (MUĞLA)

Köfte harcı için:

Yarım kilo koyun kıyması

1 kahve fincanı bulgur

1 kahve fincanı pirinç

1 soğan

1 yumurta

1 demet maydanoz

1 tatlı kaşığı pulbiber

Karabiber, tuz

Diğer malzemeler:

1 bardak un

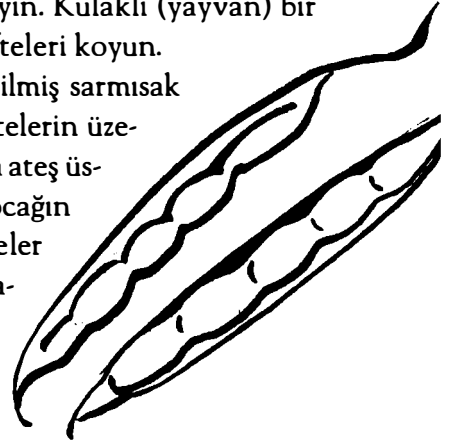
1,5 kaşık domates salçası

2 diş sarımsak

2 kaşık tereyağ

Kıymayı çukur bir kaba koyun, rendelenmiş soğan, yumurta, kıyılmış maydanoz, bulgur, pirinç, tuz ve baharat ilave edin. Bütün malzemeyi iyice en az on dakika yoğurun. Köfte hamurundan bilye büyüklüğünde top top köfteler hazırlayın. Köfteleri elek içinde unlayın. Unun fazlasını silkeleyin. Kulaklı (yayvan) bir tencerenin dibini yağlayıp unladıktan sonra köfteleri koyun.

Salçayı iki buçuk bardak suda eritin. İçine ezilmiş sarımsak dişleriyle erimiş tereyağ katın ve kulaklıdaki köftelerin üzerine gezdirin. Kulaklıyı, kapağı kapalı olarak, orta ateş üstüne oturtun. Birkaç dakika kaynattıktan sonra ocağın altını kısın. Pişirmeyi kısık ateşte sürdürün. Köfteler piştiğinde, yemek kıvamını bulduğunda ocağı kapayın. Hazırladığınız köfteleri servis tabağına alın, sıcak olarak servis yapın.



TOPALAK - 1 (SAMSUN)

100 gr kuru barbunya fasulyesi	1 çay kaşığı pulbiber
2 tavuk budu	95 gr un
1 küçük boy soğan	Karabiber, tuz
200 gr ince bulgur	

Sosu için:

1 orta boy soğan	Yarım kaşık domates salçası
2 kaşık katıyağ	1 çay kaşığı pulbiber

Fasulyeyi bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol ılık suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Yıkayın, süzün. Üzerini iki parmak aşacak kadar su içinde bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan indirin, süzerek bir kenarda bekletin.

Bir tencereye tavuk butlarını koyun, yedi bardak su ve tuz ilave ederek bir taşım kaynatın, köpüğünü alın. Ateşi kısın, kapağını kapayarak haşlanmaya bırakın.

Köfteleri hazırlamak için soğanı çok ince kıyın. Bulguru yıkayın, süzün ve derince bir kaba koyun. Bulgura soğan, tuz, karabiber, pulbiber, un ve altı kaşık tavuk suyu ekleyerek yoğurun. Hazırladığınız köfte hamurundan fındık büyüklüğünde köfteler yuvarlayın, bir tepsiye koyun.

Haşlanan tavuk butlarını süzerek sudan alın. Köfteleri kaynamakta olan tavuk suyuna atın. Bir taşım kaynatıp ateşi kısın ve köfteleri yaklaşık 20 dakika pişmeye bırakın. Bu arada tavuk etlerini kemiklerinden ayırıp didikleyin.

Sosu hazırlamak için soğanları ince kıyın. Yağı bir tavada eritin. Yağ kızınca soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı katıp karıştırın. Biberi ekleyip tekrar kızdırarak sosu ateşten alın.

Pişen köftelere tavuk etlerini ve barbunya fasulyelerini katın. Tuzunu ayarlayın, üzerine sosunu gezdirerek servis yapın.

TOPALAK - 2 (KONYA)

250 gr kıyma	1 kaşık un
Yarım bardak nohut	1 kaşık katıyağ
1/3 bardak ince bulgur	1 kaşık domates salçası
1 soğan	1,5 çay kaşığı kırmızıbiber
1/3 demet maydanoz	Karabiber, tuz

Nohutu bir gece öncesinden (ya da en az altı saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Süzün, bir tencereye koyun. Üzerini iki parmak aşacak kadar su içinde bir taşım kaynatın. Köpüğünü alın, ateşi kısarak yumuşayıncaya kadar haşlayın.

Soğanı rendeleyin. Maydanozu ince ince kıyın. Kıymayla birlikte bulgur, soğan, maydanoz, tuz ve karabiberi bir kaba koyun. Biraz elinizi ıslatın, harcı sulandırarak iyice yoğurun. Köfte hamurundan fındık büyüklüğünde parçalar koparın, yuvarlayarak küçük köfteler hazırlayın. Bir tepsiye koyun, üzerlerine un serpin ve tepsiyi sallayarak köfteleri una bulayın.

Yağı tencerede eritin, salça ve kırmızıbiberi biraz kavurun. Dört bardak su katarak bir taşım kaynatın. Köfteleri ve nohutu ekleyerek ateşi kısın. Köfteler iyice yumuşayıncaya kadar yaklaşık yirmi dakika pişirin. Tuzunu ayarlayarak ocaktan alın. Sıcak olarak servis yapın.

TRAKYA USULÜ SULU KÖFTE (YALOVA)

Yarım kilo kıyma	2 yumurta
4 dilim bayat ekmek içi	Yarım kaşık kuru kekik
2 orta boy havuç	2 çay kaşığı kimyon
2 orta boy patates	1 bardak zeytinyağı
2 kaşık kırık pirinç	1 kaşık domates salçası
4 diş sarmısak	2 kaşık un
Yarım demet maydanoz	Karabiber, tuz

Ekmek içini ufalayın. Havuçları kazıyın. Patatesleri soyun, havuçlarla birlikte bir santimlik küp iriliğinde doğrayın. Pirinci yıkayın, süzün. Sarmısakları dövün. Maydanozu ince ince kıyın.

Kıymayı pirinç, ekmek içi, iki yumurta, sarmısak, tuz, karabiber, kekik ve kimyonla birlikte yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzun içinde yuvarlayarak top biçiminde iri köfteler hazırlayın. Yağın yarısını bir tavada kızdırın, köftelerin her yanı eşit renk alıncaya kadar kızartın. Süzerek yağdan alın, üzerine kâğıt havlu koyduğunuz bir tabağa aktarın.

Kalan yağı tencerede kızdırın, patates ve havuçları içinde iki üç dakika kızartın. Dört bardak su ilave ederek bir taşım kaynatın. Salçayı ekleyin, karıştırın. Unu, topak kalmayacak biçimde tenceredeki malzemeye yedirin. Köfteleri de katarak on dakika pişmeye bırakın.

Tuzunu ayarlayın, üzerine kıyılmış maydanoz serpiştirdikten sonra ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın.

UNUT BENİ (GAZİANTEP)

750 gr kıyma	2 çay kaşığı toz şeker
1 kg arpacık soğanı	6 kaşık limon suyu
2 çay kaşığı yenibahar	2 kaşık nar ekşisi
1 kaşık zeytinyağı	1 bardak et suyunda haşlanmış nohut
1 kaşık domates salçası	2 pide
1 kaşık biber salçası	Karabiber, tuz

Soğanları soyun, bütün olarak bırakın. Kıymayı tuz, karabiber ve yenibaharla birlikte yoğurun. Köfte hamurundan soğanların iriliğinde parçalar koparın, yuvarlak köfteler hazırlayın, bir soğan bir köfte sırasıyla şişlere dizin.

Izgaranızı ya da fırınınızın ızgarasını yakın, şişleri ızgaraya yerleştirin. Ara sıra çevirerek köftelerin her tarafı kızarıncaya kadar pişirin.

Yağı bir tencerede kızdırın, domates ve biber salçalarını ilave ederek biraz kavurun. Köfte ve soğanları şişlerden çıkarın, tenceredeki salçalı yağda iki üç dakika pişirin. Dört bardak su ekleyin, bir taşım kaynatın, Şeker, tuz, limon suyu, nar ekşisi ve nohutları da katın, ateşi kısın. Yaklaşık 15 dakika pişirdikten sonra ocaktan alın.

Pideleri küçük baklava dilimi biçiminde kesin. Hazırladığınız yemeği sosuyla birlikte pidelerin üzerine dökün, sıcak olarak servis yapın.

VIŞNE KEBABI (GAZİANTEP)

750 gr kıyma	1 kaşık katıyağ
1 kg vişne	Yarım kaşık domates salçası
3 orta boy soğan	5 kaşık limon suyu
3 pide	Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı kırmızıbiber	Karabiber, tuz
1 çay kaşığı yenibahar	

Vişnelerin yarısını süzgeçten geçirerek suyunu sıkın. Diğer yarısının çekirdeklerini çıkararak bütün bırakın. Soğanları ince ince dilimleyerek halkalarına ayırın. Pideleri üç santimlik baklava dilimi biçiminde kesin.

Kıymayı tuz, karabiber, kırmızıbiber ve yenibaharla birlikte yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın. Elinizi ıslatarak hamurdan vişne büyüklüğünde parçalar koparın, avcunuzda yuvarlayarak minik köfteler hazırlayın.

Yağı tavada eritin. Yağ kızınca köfteleri kızartın. Soğanları katarak tavayı sallayın, köftelerle birlikte biraz pembeleşinceye kadar kavurun. Salça, limon suyu, vişne suyu ve tuz ekleyerek bir taşım kaynatın. Ateşi kısarak üç dört dakika pişirin. Vişneleri ekleyin, iki-üç dakika daha pişirmeyi sürdürerek suyunu yarı yarıya çektin.

Pideleri bir servis tabağına dizin. Üzerlerine tavadaki malzemeyi koyun, ince kıyılmış maydanozu da serpiştirdikten sonra servis yapın.

YANARDAĞ KÖFTESİ (İSTANBUL)

Yarım kilo kıyma	2 kaşık rendelenmiş kaşar peyniri
1 bardak irmik	1 çay kaşığı kırmızıbiber
2 yumurta	Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı kabartma tozu	Yarım demet maydanoz
2 haşlanmış patates	Karabiber, tuz

Sosu için:

1 kaşık margarin	1 bardak et suyu
1 kaşık un	2 diş sarımsak
1 kaşık salça	2 kaşık sirke

Geniş bir kabın içinde yarım kilo kıymayı irmik, yumurta, kabartma tozu ve tuzla birlikte yoğurarak hamur kıvamına getirin. Köfte hamurunun yarısını fırın tepsisine yayarak koyun.

Haşlanmış patatesi küp biçiminde doğrayın, kaşar peyniri ve kırmızıbiberle karıştırın. Fırın tepsisine yaydığınız köfte hamurunun üzerine koyun. Üstünü köfte hamurunun kalan yarısıyla kapayın, hamuru sıvı yağla yağlayın. Önceden 180° C ısıttığınız fırında kıyma kızarana kadar pişirin.

Sosunu hazırlamak için, tencerede margarini eritin. Unu azar azar ilave ederek kavurun. Salça ve et suyunu ekleyin. Sarımsağı dövün, tencereye alın. Boza kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra sirkeyi karıştırarak ilave edin.

Tepsideki köftenin üzerine hazırladığınız sosu dökün. Kıyılmış maydanoz serpiştirdikten sonra servis yapın.

YUMURTALI KÖFTE (haşlama) (ADANA)

<i>Yarım kilo ince bulgur</i>	<i>1 kaşık domates salçası</i>
<i>3 iri boy domates</i>	<i>1 kaşık biber salçası</i>
<i>1 orta boy kuru soğan</i>	<i>2 kaşık pulbiber</i>
<i>1 diş sarımsak</i>	<i>Yarım bardak ayçiçek yağı</i>
<i>1 demet maydanoz</i>	<i>5 yumurta</i>
<i>1 demet taze nane</i>	<i>2 çay kaşığı karabiber</i>
<i>1 demet taze sarımsak</i>	<i>Tuz</i>
<i>1 demet taze soğan</i>	

Domateslerin kabuklarını soyun. Küçük küpler halinde doğrayın. Soğan, sarımsak ve taze otların hepsini ince ince kıyın.

Bir kabın içinde bulguru ince kıyılmış kuru soğan, sarımsak, domates salçası, biber salçası, kıyılmış otlar ve domatesle birlikte iyice yumuşayınca kadar yoğurun. Baharatı katarak karıştırın.

Yağı bir tavada kızdırın. Yumurtaları kırın, akı beyazlaşıp sarısı biraz koyulaşıncaya kadar pişirin. Bulguru bir servis tabağına alın, üzerine sıcak yumurtaları koyarak servis yapın.

önde gelen köfteciler

Adapazarı Islama Köftecisi - Kadıköy, İstanbul (Islama)	0216 338 78 15
Ali Baba - Arnavutköy, İstanbul (Cızbız)	0212 265 36 12
Arnavut Köfteci - Fener, İstanbul (Cızbız)	0212 531 66 52
Besler Köftecisi - İnegöl (Cızbız)	0224 715 22 54
Beyti Et Lokantası - Florya, İstanbul (Cızbız)	0212 663 29 90
Cambo Köftecisi - Ankara (Cızbız)	0312 447 94 17
Çağdaş İmam - Gaziantep (Kebab)	0342 231 26 78
Çiçek Izgara - Bursa (Cızbız)	0224 221 12 88
Çiya Sofrası - Kadıköy, İstanbul (Ekşili Köfte/Analı Kızılı)	0216 330 31 90
Çorba Da Çorba - Ataşehir, İstanbul (Yuvalama)	0216 456 49 22
Darüzziyafe - Süleymaniye, İstanbul (Yufkaya Sarılı Darüzziyafe Köftesi)	0212 511 84 14
Değirmen Restoran - Salihli, Manisa (Cızbız)	0236 714 21 73
Develi Kebab - Samatya, İstanbul (Şamfıstıklı Çiğ Köfte)	0212 529 08 33
Duran Usta - Gebze (Kebab)	0262 641 02 62
Eftalya - Arnavutköy, İstanbul (Balık Köftesi)	0212 287 25 20
Ekspres İnegöl Köftecisi - Kadıköy, İstanbul (Cızbız)	0216 336 15 20
Emek Cafe - Yeniköy, İstanbul (Mantar Soslu Köfte)	0212 223 77 28
Ercos Tesisleri - Manisa (Cızbız)	0236 237 28 48
Erdoğan Usta - Adapazarı (Cızbız)	0264 339 18 00
Filibe Köftecisi - Sirkeci, İstanbul (Cızbız)	0212 519 39 76
Gelik - Bakırköy, İstanbul (Kaşarlı Köfte)	0212 560 72 82

Gelüşke Hanı Restoran - Midyat (Kebap)	0482 464 14 42
Hacı Mehmet Göksu - Tire (Cızbız)	0232 511 38 53
Hacı Benlioğlu - Isparta (Sumaklı Şiş Köfte)	0246 218 18 25
Hain Köfte - 4. Levent, İstanbul (Sucuklu Köfte)	0212 278 58 54
House Cafe - Nişantaşı, İstanbul (Burger)	0212 259 23 77
Hüsrev Restoran - Çayeli (Cızbız)	0464 532 70 37
Işık Restoran - Kırklareli (Cızbız)	0288 246 18 98
Kaburgacı Selim Amca - Aksaray, İstanbul (Haşlama İçli Köfte)	0212 532 62 77
Kaplan Çam Restoran - Tire (Cızbız)	0232 512 79 61
Kebapçı Rido - Mardin (Kebap)	0482 212 17 44
Kebapçı Selman - İzmit (Kebap)	0262 324 92 74
Kızılkayalar Büfesi - Taksim, İstanbul (Burger)	0212 251 13 57
Kırmızı Beyaz - Kadıköy, İstanbul (Sivas Köftesi)	0216 326 58 58
Kilisli Fiko Büfe - Haydarpaşa, İstanbul (Yuvalama)	0216 418 91 95
Köfteci Dede - Çine, Aydın (Cızbız)	0256 711 51 53
Köfte - Nilüfer, Bursa (Cızbız)	0224 451 43 43
Köfteci İsmail - Adapazarı (Islarita)	0264 271 84 90
Köfteci Mustafa - Adapazarı (Islama)	0264 277 98 93
Köfteci Pala - Seyrantepe, İstanbul (Cızbız)	0212 284 12 16
Köfteci Ramiz - Akhisar (Cızbız)	0236 412 20 02
Körfez Köfte Salonu - Akçaabat (Cızbız)	0462 228 01 50
Köşebaşı - İstanbul (Çiğ Köfte)	0212 270 24 33
Mabeyin - Kısıklı, İstanbul (Ekşili Köfte)	0216 422 55 80
Meraklı Köfteci Mehmet - Tuzla (Cızbız)	0216 395 12 74
Nihat Usta - Akçaabat (Cızbız)	0462 228 20 50
Osman'ın Yeri - Mustafakemalpaşa (Cızbız)	0224 613 07 01
Özcanlar Köfte - Tekirdağ (Cızbız)	0282 261 29 76
Park Fora - Kuruçeşme, İstanbul (Balık Köftesi)	0212 265 50 63

Park Köftecisi - Edirne (Cızbız)	0284 213 68 80
Recep Usta - Beşiktaş, İstanbul (Cızbız)	0212 321 49 77
Recep Usta - Çengelköy, İstanbul (Cızbız)	0216 321 49 77
Restaurant Basri - Bursa (Cızbız)	0224 221 15 99
Sabahattin'in Yeri - Bolu (Akçaabat Köftesi)	0380 546 65 79
Sabırtaş (Ali Amca) Seyyar-Atlas Sineması Önü, Beyoğlu, İst. (Kızartma İçli Köfte)	
Serinoğulları - Tekirdağ (Cızbız)	0282 261 73 79
Sultanahmet Köftecisi - İstanbul (Cızbız)	0212 513 64 68
Şöhretler - Beşiktaş, İstanbul (Cızbız)	0212 260 25 60
Tat-Bir Köfte Salonu - Tekirdağ (Cızbız)	0282 261 85 19
Uğur Lokantası - Çankaya, İzmir (İzmir Köfte)	0212 483 32 34
Uludağ Et Lokantası - Florya, İstanbul (Cızbız)	0212 624 95 90
Yedi Kardeşler - Urla (Cızbız)	0232 766 28 71
Zencefil - Beyoğlu, İstanbul (Mücver)	0212 244 40 82

yemek tariflerinin illere göre dağılımı

1 Adana

Domatesli Bulgur Köftesi / 42 Mercimek Köftesi - 1 / 47 Patatesli Çiğ Köfte / 51
Simit Köfte / 52 Tahinli Köfte / 54 Analı Kızlı (Analı Kuzulu) / 70
Adana Kebabı (kıyma) / 91 Beyti Kebabı / 96 Çöç / 128 Hekeheşendi / 138
Sini Köftesi - 1 / 227 Sarmısaklı Köfte / 275 Yumurtalı Köfte (tencere) / 293

2 Adıyaman

Sarmısaklı Pognik (Basma Köfte) / 276

3 Afyonkarahisar

Çullama Küttü (Çullama Köfte) / 129 Göce Köttüsü / 185
Kiraz Yaprağında Ekşili Köfte / 263

4 Ağrı

Abdigör Köftesi / 179

5 Ankara

Havuç Köftesi / 60 Kadınbudu Köfte / 149
Mucirim Köftesi / 161

6 Antalya

Antalya Izgara Köfte / 93 Aya Köftesi - 1 / 122 Yumurta Köftesi / 178

7 Ardahan

Çıldır Köfte / 97

8 Aydın

Ahtapot Mücveri / 118 Beyaz Salçalı Köfte / 180 Çöpleme / 204 Salçalı Köfte - 1 / 274

9 Balıkesir

Ayvalık Ada Köftesi / 123 Ispanak Kökü Mücveri / 141 Sebzeli Köfte / 169
Kerpiçli Köfte / 215

10 Batman

Sarmısaklı Köfte (haşlama) / 192

11 Bayburt

Tahıl Köftesi / 53 Sirkeli Köfte / 278

12 Bilecik

İçli Köfte - 1 / 143 Mekik Köfte (Köfteli Kebap) / 159 Parmak Köftesi / 191

13 Bitlis

Necmi Baba Köftesi / 107 Bitlis Köftesi / 181

14 Bolu

Mengen Köftesi / 106 Düzce Köftesi / 209

15 Bursa

Lalezar / 46 Kestane Topları / 62 İnegöl Köftesi / 100 İnegöl (Nuri Efendi) Köftesi / 101
Güvercin Bunu / 137 Kaba Köfte / 148 Pideli Köfte / 167

16 Çanakkale

Kolfades Köftesi / 154

17 Diyarbakır

Mercimek Köftesi - 3 / 48 İçli Köfte - 3 / 145 Taplama / 193
 Analı Kızıl Köfte / 237 Beli Bağlı / 243 Nardanaşı / 270

18 Edirne

Beyaz Peynir Köftesi / 57 Ekşili Balkan Köftesi / 76 Satır Köftesi (Satır Et) / 109
 Yoğurtlu İrmik Köftesi / 117 Fıstıklı Rumeli Köftesi / 136 Kırkağaç Köftesi / 151
 Piring Köftesi / 168 Pufuduk Köfte (patatesli) / 168 Yanya Köftesi / 176
 Ciğer Köftesi / 182 Domates Soslu Peynir Köftesi / 183 Ispanaklı Balık Köfte / 213
 Balkabağı Köftesi / 241 Sebzeli Çiftlik Köftesi / 277

19 Elazığ

Yalancı Köfte / 197 Süslü Fidoş / 231 Eşbabiye Köfte / 253 Gındik Köfte / 254
 Harput Köftesi / 255

20 Erzincan

Erzincan Çorbası / 77 Un Çorbası / 88 Yarma Çorbası / 89 Ekşili Köfte - 1 / 247

21 Erzurum

Düğün Çorbası / 73 Erzurum Çorbası / 78

22 Eskişehir

Düğü Köftesi Çorbası / 72 Tükürük Köftesi / 117 Zıralı Köfte / 178

23 Gaziantep

Yumurtalı Köfte (soğuk) / 56 Ekşili Köfte (çorba) - 1 / 74 Nohutlu Köfte Çorbası / 85
 Yuvalama / 90 Altı Domatesli Kıyma Kebabı / 93 Patlıcan Kebabı / 108
 Simit Kebabı / 110 Fıstıklı Köfte / 135 İçli Köfte - 5 / 147 Yoğurtlu İçli Köfte / 177
 Çiftlik Köftesi / 203 Rubbeni / 220 Soğan Kebabı / 230 Arap Köftesi / 238
 Unut Beni / 290 Vişne Kebabı / 291

24 Giresun

Balık Köftesi - 1 / 124 Hamsi Köftesi / 137 Mısır Köftesi / 161 Fındıklı Köfte / 210

25 Gümüşhane

Çiy İçi / 41

26 Hatay (Antakya)

Humuslu Şiş Köfte / 61 Maydanoz Mücveri / 65 Naneli Oruk (Kübbülnane) / 217
Tepsi Kebabı / 234

27 Isparta

Sumaklı Şiş Köfte / 114

28 İstanbul

Patates Köftesi (soğuk) / 50 Fındıklı ve Kaşarlı Top Köfte / 59 Hardallı Köfte / 59
Kokteyl Köfte / 63 Köfteli Ekmek / 64 Mitite Köfte / 65 Patates Köftesi (sıcak) / 66
Sarmısaklı Misket Köfte / 66 Şiş Top Köfte / 68 Top Köfte / 69
Asitane Sarması (Sebzeli Nane Asideli) / 94 Gülriz Suriri Köftesi / 98 İrmikli Köfte / 102
Kasap Köftesi / 102 Kimyonlu Köfte / 103 Levrek Köfte / 105 Sultan Köftesi / 113
Sultanahmet Köftesi / 114 Ali Paşa Pilavı / 120 Balık Köftesi - 2 / 125
Balık Yumurtası Köftesi / 127 Ekmek Köftesi / 132 Enginar Köftesi / 133
Havuç Köftesi / 138 Hindi Köftesi / 139 Ispanaklı Köfte / 142 Kaşarlı Köfte / 150
Malike Silersü Köftesi (Paşa Köftesi) / 157 Melek Köftesi / 160 Nohut Köftesi / 162
Palamut Köftesi / 163 Patates Köftesi (kızartma) / 163 Patlıcan Köftesi / 164
Peynir Köftesi / 165 Pırasa Köftesi - 1 / 165 Pırasa Köftesi - 2 / 166 Soğanlı Köfte / 170
Sultan Reşat Pilavı / 172 Tavuk Köftesi / 173 Torik Köftesi / 174
Tüybeyaz Köftesi (Mert Sandalcı'nın tarifi) / 175 Terbiyeli Sulu Köfte / 195
Anadolu Güveci / 200 Dalyan Köfte / 206 Darüzziyafe Köftesi / 207
Hasanpaşa Köftesi / 212 Patlıcanlı Köfte (fırında) / 218 Patates Pürelı Köfte / 219
Rulo Köfte - 1 / 221 Rulo Köfte - 2 / 222 Saray Köfte / 226 Tepsi Köftesi / 235
Bahçıvan Köftesi / 240 Salçalı Köfte - 2 / 274 Yanardağ Köftesi / 292

29 İzmir

Baharatlı Sucuk Köfte / 95 Pırasa Köftesi - 3 / 166 Sini Köftesi - 2 / 228 Tas Köfte / 233
Arpacık Soğan Köftesi / 239 İzmir Köftesi / 259
Sucukaki Zimimika (Domatesli Biberli Köfte) / 281

30 Kahramanmaraş

Mercimek Köftesi - 4 / 49 Kallılı Köfte / 80 Köfteli Yoğurt Çorbası / 83
Maraş Köftesi / 158 İçli Köfte (haşlama) / 186 Yoğurtlu Köfte / 199 Ekşili Köfte - 2 / 248
Sömelek Köfte / 280 Sulu Yağlı Köfte / 284

31 Karabük

Bütün Köfte Yemeği / 245

32 Karaman

Ermenek Batırığı / 43

33 Kars

Sulu Köfte - 1 / 282

34 Kayseri

İçli Köfte (bünyan usulü) - 2 / 144 Sucuk İçi / 171 Kayseri Köftesi / 214
Pastırmalı Köfte / 218 Kayseri Köftesi / 261

35 Kırklareli

Kaşar Peynirli Köfte / 61 Beğendili Köfte / 242 Saklı Köfte / 225 Köfte Yahnisi / 264

36 Kırşehir

Yumurtalı Bulgur Köfte / 56 Köfteli Erişte Çorbası / 82 Kırşehir Köftesi / 188

37 Kilis

Karma Katma / 44 Hurma Kebabı / 98 Kübbülmüşviyye / 104 Oruk / 108
Kıymalı Köfte / 151 Armut Kebabı / 201 Sini Köftesi - 3 / 229 Ekşili Kebap / 246
Ekşili Yahnisi / 252 Kilis Kebabı / 262

38 Konya

Patatesli Köfte / 52 Çullu Köfte (Çullama) / 130 Köfteli Kuru Bamya / 265
Topalak - 2 / 288

39 Kütahya

Tarhanalı Köfte / 87 Kuru Köfte / 156 Valigülü Köftesi / 196 Kalbur Köftesi / 260

40 Malatya

Çökelekli Çiğ Köfte / 42 Mercimek Köftesi - 5 / 49 Sıcak Çiğleme / 67
Şam Kebabı / 67 Kulak Çorbası / 84 İçli Köfte (Etli Dolma Köfte) - 4 / 146
Keloğlu Köftesi / 150 Yassı Köfte (Yassı Kebab) / 176 Çimdik Köfte / 182
Elmalı Köfte / 184 Kudret Topu / 190 Yavandan İçli Köfte / 198 Yumru Köfte / 199
Darende Köftesi / 245 Ekşili Köfte - 3 (ayva yaprağından) / 249
Etli Tevek Köftesi (asma yaprağından) / 253 Hırçıklı Lahana Köftesi / 256
Ispanaklı Ekşili Köfte / 257 Pat Köfte / 271 Patlıcanlı Köfte (tencere) / 272
Sıkma Köfte / 278 Tiritli Köfte / 285

41 Manisa

Manisa Usulü Izgara Köfte / 106 Naz Köfte / 107 Salihli Odun Köftesi / 109
İrmik Köftesi / 148 Şiş Köfte / 232

42 Mardin

Fellah Köfte / 58 Genadir Çorbası / 79 İkbabet (İçli Köfte) / 187 Dizme / 208

43 Mersin

Yeşil Mercimek Köftesi / 55 İlbeyşi / 258

44 Muğla

Akdeniz Usulü Köfte / 119 Datça Badem Köftesi / 131 Milas Köftesi / 269
Top Top Köfte / 286

45 Muş

Köfte / 155 Gulolik (Sulu Köfte) / 254

46 Nevşehir

Aya Köftesi - 2 / 123

47 Osmaniye

Etsiz Sıkma Köfte (Sıkman) / 44 Kısır / 45

48 Rize

Balkabaklı Misket Çorbası / 71

49 Sakarya

İslama Köfte / 99 Krik / 155 Hanibana / 211 Köfteli Kabak / 216

50 Samsun

Topalak - 1 / 287

51 Siirt

Mercimek Köftesi (Bellog) - 2 / 47 Sarmısaklı Köfte / (Kitel Fum) / 86 Ilık / 140
Kiftel Leben (Yoğurtlu Köfte) / 189 Taptap / 194

52 Sivas

Ekşili Köfte (çorba) - 2 / 75 Sivas Köftesi / 111 Kızartma (Kadınbudu) Köfte / 152
Sini Köftesi - 4 / 229 Bulgur (Yuvarlak Köfte) / 244 Ekşili Köfte - 4 / 250
Sulu Köfte - 2 / 283

53 Şanlıurfa

Çiğ Köfte / 40 Şişte Çiğ Köfte / 53 Elmalı Kebap / 210 Lıklıklı Köfte / 267
Masluka / 268

54 Şırnak

Kiltik / 153

55 Tekirdağ

Köfteli Çorba / 81 Çerkesmüsellim Köftesi / 96 Sucuk Köftesi / 112 Şarköy Köftesi / 115
Tekirdağ Köftesi / 116 Balık Köftesi - 3 / 126 Beyaz Peynirli Ispanak Köftesi / 202
Sahil Köfte / 224 Sahan Köftesi / 273

56 Tokat

Bat / 39

57 Trabzon

Akçaabat Köftesi / 92 Etli Mercimek Köftesi / 134 Hırtlama Köfte / 139

58 Uşak

Ebem Köftesi / 132 Et Köftesi / 134 Saçma Köfte / 223 Ekşili Ufak Köfte - 5 / 251

59 Van

Kürt Köftesi / 266

60 Yalova

Yalova Köftesi / 236 Trakya Usulü Sulu Köfte / 289

61 Yozgat

Sısır Köfte / 279

62 Kıbrıs

Şeftali Kebabı / 115

bu kitapta yer almayan köfteler

ADANA (Cevizli İç Köfte / Pastırmalı Köfte / Zengin)

ADİYAMAN (Kavurmalı Sıcak Köfte / Kel Köfte)

AFYON (Göce Köttüsü)

ANKARA (Tohma / Topaç)

ANTAKYA [Darabalı Köfte (İspanaklı Oruk) / Fakkiş / Karabalık Oruğu / Yumurtalı Oruk (Muhattemi)]

BALIKESİR (Grifteri)

BİNGÖL (Ayrınlı Köftesi / Gıldırıklı Köftesi)

BİTLİS (Şekalok)

DENİZLİ (Dil Peynirli Fırın Köftesi (Kale) / Gizli Köfte (Kale) / Tomtu)

DIYARBAKIR (Lepik)

EDİRNE (Sütlü Pirinç Köftesi)

ELAZIĞ (Ayar Köfte / Lüle / Mukaşerli Köfte)

ERZURUM (Çaşır Köftesi)

GAZİANTEP (Cacıklı Köfte / Çordüklü Köfte / Haveydi Köftesi / Makşirli Köfte)

İSTANBUL (Erikli Köfte)

İZMİR (Ödemiş Kebabı / Pirinçli Kestirmeli Köfte)

KAHRAMANMARAŞ (Ekşili Keklik Köftesi)

KİLİS (Kübbül Mütecceni / Tarhana Aşı / Yağlı Köfte)

KONYA (İftar Köftesi)

KÜTAHYA (Mayalı Köfte)

MALATYA (Kabaklı Çimdik Köftesi / Nahna Köftesi)

SAKARYA (Sakarya İçli Köftesi)

SİİRT (Kitelet / Melefan)

SİVAS [Tıpiş Köfte (Bulgurlu Köfte)]

ŞANLI URFA (Döğmeç / Gözlü Köfte / Köfteli Erik)

YOZGAT (Çöçü (Göçü) / Hodala)

ölçüler

Kitapta verilen “bardak” ölçüsü “su bardağı”dır. “Kaşık” bir “çorba kaşığı”dır.

Miktarı belirtilmeyen “Karabiber, tuz” genellikle bir çay kaşığıdır. Ağzınızın tadına ve diyetinizin gereklerine göre ayarlanabilir. Aynı biçimde ve nedenle, seyrek de olsa yağ, un ve bazı tatlandırıcı otlar için de miktar verilmediği durumlarda kişisel ayarlamalar kolaylıkla yapılabilir.

1 SU BARDAĞI

Sıvı 200 ml

Un, pudra şekeri 100 gr

Tozşeker, pirinç, kırmızı mercimek 200 gr

İrmik 165 gr

Buğday, nohut 180 gr

Nişasta 120 gr

Bulgur, yeşil mercimek 175 gr

Kuru bakla 150 gr

Kuru fasulye 170 gr

1 KASIK

(Bu kitapta çorba kaşığı ölçüsü hep silme olarak verilmiştir.)

Tereyağ 15-20 gr

Pirinç 15 gr

Un 7,5 gr

İrmik 12 gr.

Tozşeker 15 gr

Pudra şekeri 8 gr

Tuz 18 gr

Nişasta 6,5 gr

1 KÂSE

Sıvı 1,5 su bardağı

Katı 275 gr

bu kitabın hazırlanmasında emeği geçenler

Asım Gürsoy - İstanbul
Füsun Atayata - İstanbul
Güniz zcan (zcanlar Köfte) - Tekirdağ
Mehmet Erkuş - İzmir
Mehmet Usta (Mis Kebab) - Sivas
Metin Kocabaş - İnegöl / Bursa
Naci Bağeli - Trakya
Neziha Kurar - Bursa
Nihat Kartal - İstanbul
Ramazan Karabulut - Konya
Rıdvan Kocabaćak - İstanbul
Rüveyda Baydede - Adana
Sinem Kula - İstanbul
Volkan Sezer - Trakya

kaynakça

- Akat, Asaf Savaş, "Kişi Başına Hamburger" *Vatan*, 25.02.2007
- Akçam, Dursun, *Ölü Ekmeği*, Öncü Kitabevi Yayınları, İstanbul, 1969
- Albay, Ramazan, *Bursa Halk Kültürü-Bursa'ya Özgü Ayrı Bir Tat İnegöl Köfte*, Uludağ Üniversitesi Yayınları, Bursa, 2002
- Anonim, "Köfte" *Cumhuriyet*, Gezi Eki, 10.01.2007
- , "Köftenin Püf Noktaları" *Etbir Dergisi* Sayı 5, Ocak 2005
- , "Lezzetli Köftenin 10 Adresi" *Hürriyet*, Cuma Eki, 08.12.2005
- , "Sirkeci Merkez Lokantası Yemek Listesi", Deniz Gürsoy arşivi
- Aras, Nilhan, "Yaşasın Köfteler" *Gastro*, Temmuz-Ağustos 2002
- Arpacı, Hamdi, "Kebabın Tarihçesi ve Birecik" *Dünya*, 28.12.2005
- Atilla, Nedim, *Tarihten Günümüze İzmir Mutfağı*, İzmir Büyükşehir Belediyesi Yayını, İzmir, 2000
- Ayral, Cüneyt, *Yolculuk*, Elma Yayınları, İstanbul, 2004
- Baysal, Ayşe, "Türk Mutfağında Köfte Sarma ve Dolmalar" *Yemek Kitabı*, Haz: Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul, 2003
- Bender, Cemşid Dr., *Kürt Mutfak Kültürü ve Kürt Yemekleri*, Melsa Yayınları, İstanbul, 1992
- Bilgin, Arif, *Osmanlı Saray Mutfağı*, Kitabevi, İstanbul, 2004
- Birsel, Salâh, *Ah Beyoğlu Vah Beyoğlu*, Karacan Yayınları, İstanbul, 1981
- Budak, Nurten Dr, Şahin Habibe Dr, Çiçek Betül Dr, Yılmaz Müge, *Kayseri İlinin Yemek Alışkanlıkları ve Kayseri Yemekleri*, Erciyes Üniversitesi, Kayseri, 2004
- Cavid, Ahmed, *Tercüme-İ Kenzü'l-İştihâ*, Haz: Seyit Ali Kahraman Pricilla Mary Işın, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006
- Çınar, Ali Abbas, *Halil İbrahim Sofrası*, Kitabevi, İstanbul, 2005
- Duman, Mustafa, "Trabzon-Maçka'da 1950-60 Yılları Arasındaki Geleneksel Mutfak Kültürü" *Yemek Kitabı*, Haz: Sabri Koz, Kitabevi Yayınevi, İstanbul, 2003

Eden, Esin, *Neler Yedim Neler, Maydanozlu Köfteler*, Oğlak yayınları, İstanbul, 2005

Erbil, Cavit, "Ateşçilik Ruhumuzda" *Gürme*

Evren, Esen, "Türkiye'nin Tam 291 Köftesi Var" *Aktüel Pazar*, 6.03.2005

Eyüpoğlu, İsmet Zeki, *Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü*, Sosyal Yayınlar, İstanbul, 1995

Gür, Oymen Şengül Prof. Dr., *Trabzon ve Yakın Yöresinin Geleneksel Yemekleri*, Trabzonlu Dernek Başkanları Yayını, İstanbul, 1997

Gürpınar, Rahmi Hüseyin, *Şıpsıvdi*, Atlas Kitabevi, İstanbul, 1977

Gürsoy, Deniz, *Midenin Cilas Çorba*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2006

—————, *Yöresel Mutfağımız*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2005

Halıcı, Feyzi, *Halk Şairlerinden Yemek Destanları*, Konya Turizm Derneği, 1990

—————, *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, Atatürk Kültür Merkezi Yayını Sayı 62, Ankara, 1992

Kanat, Kazım, "Şef Ali'nin Köftesi Nasıl Şeftali Kebabı Oldu?" *Sabah* 13.09.2006

Koçu, Reşat Ekrem, *Tarihte İstanbul Esnafı*, Doğan Kitap, İstanbul, 2003

Koşay, Z. Hamit, Akile Ülkücan, *Anadolu Yemekleri Ve Türk Mutfağı*, Milli Eğitim Basımevi, Ankara, 1961

Mehmet Kamil, *Melceü't-Tabbahin (Aşçıların Sığınağı)* Haz: Cüneyt Kut, Unipro Kültür Hizmeti, İstanbul, 1997

Narin, Fatma Bilge, "Annemin Elleri" *Varlık*, Şubat 2007

Oğuz, Burhan, *Türk Halkının Kültür Kökenleri Cilt 1*, Anadolu Aydınlarının Vakfı Yayınları, İstanbul, 2002

Sururi, Gülriz, *Gülriz'in Mutfağından*, Doğan Kitap, İstanbul, 2003

Şavkay, Tuğrul, *Halk Mutfağımız (Geleneksel Tatlarımızdan Seçmeler)*, Şekerbank Kültür Yayınları No:16, İstanbul, 2005

Şimşe, Esmâ, "Kadirli (Osmaniye) Mutfağı ve Mahalli Yemekler" *Yemek Kitabı* Haz: Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul, 2003

Şirvani Mahmûd Bin Muhammed, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, Haz: Prof Dr Mustafa Argunşah, Dr Müjgan Çakır, Gökkuşku Bilimevi Basın Yayın, İstanbul, 2005

Tom Braks, *Yeşil Kedi Harekatı*, Albüm 3, Tay Yayınları

Tosun Mahmud Bin Nedim, *Aşçıbaşı* Haz: Pricilla Mary Işın, Yapı ve Kredi Yayınları, İstanbul, 1999

Türabi Efendi, *Osmanlı Mutfağı Çev: Altay İltan Aktürk*, Dönence Yayınları, İstanbul. 2005

Uras, Güngör, "Abdigör Köftesi" *Milliyet*, 25.06.2000

Variş, Tunca, "Sayısız Lezzet Ve Çeşidiyle Köfte" *SkyLife*, Haziran, 2002

Yaşın, Mehmet, "Köfte Yolculukları" *Hürriyet Pazar*, 6.03.2005

_____, "Köftenin Çekiciliği" *İstanbul Life*, 2002

Yerasimos, Marianna, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yayın Grubu, İstanbul, 2005

Yücel, Yaşar Prof. Dr. *Es'ar Defteri*, TTK Yayınları, Ankara, 1992

OĞLAK / YEMEK-ANI

Hülya Ekşigil Dilim Gülümsüyo! **Joël Robuchon** (Haz.) *Larousse Gastronomique* **Mahmut Boynudelik-Zerrin İren Boynudelik** Zeytin Kitabı **Candan Turhan** Dumanı Üstünde Doyurucu Çorbalar, Kolay Ekmekler **Saime Nimetoğlu** Saime Hanım'ın Mutfağından Urfa Yemekleri **Deniz Gürsoy** Zevk Veren Yemekler • Midenin Cilasası Çorba • Ramazan Geldi, Hoş Geldi Baklava Tepsisi Boş Gel(me)di • Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları • Sohbetin Bahanesi Kahve • Aşkın Ilacı Çikolata • Denizin Çıtın Hamsi • Demlikten Süzülen Kültür: Çay • Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz • Turkish Cuisine in Historical Perspective • Yöresel Mutfağımız • Harciâlem İçki Bira • Zengin Sofraların Lüks Tatları • İnceliklerin Kadehindeki Şarap • Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri • Çilingir Sofrasında Rakı **Sevim Tanör** Sevim Tanör Hoca'nın Yemek Kitabı **Esin Eden** Neler Yedim Neler, Maydanozlu Köfteler • Annemin Yemek Defteri **Alice B. Toklas** Yemek Kitabı **Anthony Bourdain** Mutfak Sırları **Craig Boreth** Hemingway'le Yemek Bir Şenliktir **Roz-anne Gold** Üç Malzemeli Beş Yıldızlı Yemekler **Derleme** Cocina Casera Turca **Tijen İnaltonç** Tak Koluna Sepeti • Mevsimlerle Gelen Lezzetler **Eser Tutel** Şükür ki Gurme Dediklerinden Değilim **Colette Rossant** Tadı Damagımda Kalan Ülke: Mısır

tok karnına dokuz topak köfte

"Benim köfteye aşkım, çocukken Tom Braks okuyarak geliştii. Çizgi roman kahramanı Tom Braks'ın iki arkadaşı vardı, Tonton ve Baron. Tonton, köfte yemek konusunu âdeta bir saplantı haline getirmişti. Kızdığında ya da köşeye sıkıştığında, "Hay bin kokmuş köfte" ya da "Dünyadaki bütün köfteler aşkına" gibi sözler sarfederdi. O, bu sözlerini bir macerada beş kez tekrar ettiğinde karnım acır ve canım köfte isterdi. Annem ekmek arası kuru köfteleriyle imdadıma yetişirdi..."

25 iştah açıcı soğuk köfte, 18 iştah açıcı sıcak köfte, 21 köfteli çorba, 38 ızgara köfte, 77 kızartma köfte, 23 haşlama köfte, 39 fırın köfte, 62 tencere köfte tarifi, iyi köfte yapmanın püf noktaları, önde gelen köfteciler ve köfte tariflerinin illere göre dağılımı...

Mutfak kültürümüzün, şatafattan uzak, sade görünümüyle alçak gönüllü temel direği köfteyle ilgili bilmek istediğini köfte tarifleriyle birlikte tek kitapta toplandı: Tok Karnına Dokuz Topak Köfte

ISBN 975-329-606-1



9 789753 296069

TV'de şiddete hayır!

Şiddet öğeleri içeren TV programlarını reklamlarıyla destekleyen şirketlerin ürünlerini satın alma.

TV'de şiddete sen de hayır de.

