ŞİŞLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ

2020 MAYIS UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI

Alan/Dal Adı : Yiyecek İçecek Hizmetleri/Aşçılık Dalı

Ders Adı : Türk Mutfağı Yemekleri

Dersin Sınıf Düzeyi : 12. Sınıf

Modül/Kazanım Adı: Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri

Konu : Köfteler

Konu Tarihi Aralığı : 18-29 Mayıs 2020

Ders Öğretmenleri : Muazzez ÖZCAN TAŞ

Mayıs 2020, İstanbul

1. KÖFTELER

1.1.Türk Mutfağında Köftelerin Yeri ve Önemi

Türk Mutfağının yöresel yemeklerinin başında köfteler gelir. Köfteler, ülkemizde coğrafî bölgeleri, sosyal yapıyı ve çevrenin özelliğini yansıtan yöresel ürünlerimizdir. Kıymanın hazırlanışı, içine konulan gereçler gereçlerin ölçüleri, konulma zamanı, yoğurma şekli ve dinlendirme süresi köftenin özelliğini yansıtır. Bazı yörelere özgü köfteler ülkemizde ve dünyada sözü edilen köftelerdendir. Örneğin, İnegöl köftesi, Adana köftesi, İçli köfte, İzmir Köfte vb.

Kebaplar gibi köftelerde soframızda ana yemek olarak sıralanır. Hazırlama ve pişirme teknikleri yöresel özelliğini yitirmeden titizlikle uygulanmalıdır.

1.2. Köftelerde Kullanılan Etlerin Özellikleri

Köfte denilince ilk akla gelen kıymadır. Türk Mutfağında kıymadan köfte ve kebaplar yapılmaktadır. Köftelerde kullanılan et koyun etidir. Bünyesindeki yağ oranı dana etine göre daha fazladır bu nedenle tercih edilir. Kıymanın içine konulan gereçlerle yoğrulması istenilen kıvama gelmesi etin yağının ele yapışması ile anlaşılır. Köfte kıymasının en az iki veya üç kez et makinesinden çekilmesi etin sinirli ve yağlı kısımların kaybolmasını sağlar.

Bunların istenir lezzet ve tatta yapabilmek için kıymanın oluşmasında izlenecek maddeleri kısaca hatırlayacak olursak;

- Et kontrol mühürlü olmalı, et parçaları bütün olmalıdır.
- Et içinde mikrop bulunmaz ancak kesimde, taşımada ve hazırlama sırasında etin yüzeyine birçok mikroorganizma bulaşabilmektedir. Etin çekilmesi mikroorganizmaların çoğalması için iyi bir ortamdır.

1.3. Türk Mutfağında Köfte Çeşitleri ve İşlem Basamakları

1.3.1. Yöresel Kuru Köfteler

1.3.1.1. Çeşitleri ve İşlem Basamakları

<u>Çiğ Köfte (Şanlı Urfa Yöresinden)</u>

<u>Gereçler</u>

- 1 kg çiğ köftelik koyun eti
- 2 kg çiğ köftelik bulgur
- 2 adet soğan
- 200 g taze soğan
- 200 g kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı köfte baharı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 3 çorba kaşığı biber salçası (veya güneşte kurutulmuş domates salçası)
- 1 demet taze nane
- 4 demet maydanoz
- Yeterince tuz
- Birkaç tane kıvırcık salata yaprağı

Yapılışı

- Bulgurun kepeği elenerek alınır ve bir tepsiye yayılır.
- Kuru soğanlar ince kıyılır.
- Kabuğu soyulan domates ezilir veya domates salçası sulandırılır.
- Nane, maydanoz yaprakları temizlenip yıkanır ve suları süzülünce ince ince kıyılır.
- Taze soğan temizlenip yıkanır ve ince doğranır. Hazırlık işleri sona erince köftenin yapımına geçilir.
- Koyun budunun gülle karası denilen siyah etinden (yağsız) alınır. Tahta tokmakla taşta dövülerek macun durumuna getirilir. Bu işlem yapılırken beyaz sinirleri ayıklanır.
- Dövme işlemi ve sinir ayıklama yapılamıyorsa et üç kez makineden geçirilir ancak makbul olanı dövülerek yapılmasıdır.
- Et dövülerek iyice macun haline gelince tuzlanır ve bir tepsiye alınarak yoğrulmaya başlanır.
- Bu işlem yapılırken kıyılmış kuru soğan, kırmızıbiber, köfte baharı, karabiber, biber salçası azar azar katılarak yedirilir.
- Bir süre azar azar elle su verilip ete yedirilir.
- Sıra bulgurun karıştırılmasına gelince hiç su vermeden bulgur bulgura sürülerek karışım kuvvetle iki elle yoğurulur.
- Bulgur, etin ve önceden katılmış suyun nemi ile yumuşar.
- Kıvama gelince azar azar ve elle serpilmek suretiyle yoğrulmakta olan karışıma su, ezilmiş domates veya sulandırılmış domates salçası katılır.
- Çiğköftenin ara sıra tuzuna ve kıvamına bakılır.
- Uygun safhaya gelince yani ağıza alınan bulgur dağılınca kıyılmış taze soğanla, nane ve maydanoz eklenir ve biraz daha su verilir.
- Birkaç defa daha karıştırılır. Sonra kıyma küçük lokmalar (sıkımlar) halinde marul veya yeşil salata yaprakları ile kaplanmış tabaklara sıralanır.
- Üzerlerine bir iki maydanoz yaprakları serpiştirildikten sonra bir sürahi ayranla servis edilir.
- Çiğköfte yapılır yapılmaz yenmelidir. Yoksa şişer lezzeti kalmaz.
- Çiğ köfte sıcak havada yapılıyorsa içine su yerine buz katılarak bulgurun erken şişmesi önlenir.

Pişen üründe aranılan özellikler

- Etin çok iyi dövülerek diğer gereçlerle karışması gerekir.

- Bulgur sert olmamalı ağza alınınca dağılmalıdır.
- Köfte bekletilmemeli bulgur şişmeden tüketilmelidir.

Süsleme ve Servisi

- Kıvırcık marul ile kaplanmış servis tabağına yuvarlak dizilerek konmalıdır.
- Yanında köpüklü ayran ile servisi yapılır.

Kuru Köfte (Kütahya Yöresinden)

Gereçler;

- 1 kg kıyma
- 1 kg ekmek içi
- 2 adet soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 demet dereotu

Yapılışı

- Yağsız dana veya koyun etinden iki kez çekilerek kıyma hazırlanır.
- Kıymanın içine kıyma kadar ekmek içi tuz, biber ve ½ demet maydanoz katılarak yoğurulur. Misket büyüklüğünde toplar yapılır.
- Kızdırılmış sıvı yağ içinde yuvarlanarak kızartılır.
- Kızartılmış köfteler ince kıyılmış maydanoz ve soğan içine konularak servis edilir.

Pişen üründe aranılan özellikler

- Köftelerin boyutları birbirine yakın olmalıdır.
- İnce kıyılmış soğan ve maydanoz ile çevresi örtülü olmalıdır.
- Tabak ısıtıcısındaki servis tabağına yerleştirilip patates kızartması ile sıcak servis edilir.

Süsleme ve servisi

- Servis tabağına etrafı maydanoz ile kaplanmış, yanında vichy usulü doğranmış soğanla servisi yapılır.

Sucuklu Köfte (Kayseri Yöresinden)

Gereçler

- 500 g dana ve koyun kıyması
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı acı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı çemen
- 1 çay kaşığı yeni bahar
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı kimyon
- 4 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
- Yeterince tuz

Yapılışı

- Bir kap içerisinde tüm baharatlar karıştırılarak yedi bahar adı verilen baharat karışımı hazırlanır.
- Sarımsaklar dövülür.
- Kıyma sarımsak ve baharatlar karıştırılıp yoğrularak köfte harcı hazırlanır.
- Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, avuç ayasında yuvarlanır ve üzerine bastırılarak köfteler hazırlanır.
- Tavada kızdırılmış yağın içine atılarak her iki yanı kahverengileşinceye kadar kızartılır.
- Kâğıt havlu üzerine çıkarılarak yağı süzdürülür. Sıcakken servis yapılır.

Pişen üründe aranılan özellikler

- Köfte içinde bulunan baharatların lezzetini almıştır
- Homojen bir karışımdır sarımsaklar parça parça ağıza gelmez.
- Acılık bireyden bireye değiştiği için acı biber daha fazla kullanılabilir.
- Simitle servisi yapılır.

Süsleme ve servisi

- Sıcak servis tabağına konarak simitle veya kızartılmış ekmek ile servisi yapılır.
- Köfte kişinin isteğine göre şekillendirilir.

İnegöl Köftesi (Bursa Yöresinden)

Gereçler

- 1 kg dana kıyması
- 2 adet soğan
- 4 dilim bayat ekmek
- 1 çorba kaşığı karbonat
- Yeterince tuz

Yapılışı

- Kıymayı ufalanmış ekmekle birlikte iyice yoğurarak buzluğa atınız ve üç gün bekletiniz.

- Soğanı rendeleyiniz.
- Eti buzluktan çıkardıktan sonra biraz dinlendirip, tekrar kıyma makinesinden geçiriniz. Tuz, karbonat ve rendelenmiş soğanla birlikte yoğurunuz.
- Cevizden biraz büyük parçalar koparıp avucunuzun içinde ileri geri yuvarlayarak uzun köfteler hazırlayınız. O
- Sıkarak bir kaba dizin bu şekilde bir gün daha buzdolabında bekletiniz.
- Ertesi gün köfteleri ızgarada veya mangalda (alevlenmeyen ızgarada) her yanı eşitçe renk alıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapınız. Köfte yapımında kullanılan kıyma dananın döş kısmından olması gerekir.

Pişen üründe aranılan özellikler

- Köftelerin her tarafı eşit pişmiştir.
- Pişmişlik müşteri isteğine göre yapılmalıdır.
- Sıcakken ayrı tabağa yerleştirilmiş roka ile servis edilir.
-

Süsleme ve servisi

- Dünya çapında tanınan köfte ısıtılmış pide üzerine yerleştirilerek servis edilir.
- Ayrı servis tabağında roka verilir.

Adana Kebap (Adana Yöresinden)

Gereçler

- 1 kg orta yağlı koyun kıyması
- 100 g Kuyruk yağı
- 1 çorba kaşığı pul biber
- ½ çorba kaşığı tuz

Yapılışı

- Kıyma, çekilmiş kuyruk yağı, tuz ve pul biberi ekleyerek iyice yoğurunuz.
- Kıyma parçaları birbirini tutunca on iki eşit parçaya ayırınız.
- El ıslatılarak enli kebap şişine yerleştiriniz.
- Mangal üzerinde her iki tarafı da kızarıncaya kadar pişiriniz.
- Pişen kebabı pide ekmek arasında servis yapın.

Pişen üründe aranılan özellikler

- Köftelerin hepsi aynı boyuttadır.
- Köftelerin pişmişlikleri müşteri isteğine göre hepsi aynı renktedir.
- Sıcak pide ve roka ile servisi yapılır.

Süsleme ve servisi

- Dünya çapında tanınmış köfteler ısıtılmış pide üzerine konarak servis edilir.
- Ayrı servis tabağında ikram edilir.

1.3.2.1. Türk Mutfağında Yöresel Kuru Köfteler

Yanya Köftesi (Edirne Yöresinden)

Kıyma, soğan, bayat ekmek içi, maydanoz, dereotu, yumurta, kekik, nane, tarçın, karabiber, bahar ve un karıştırılıp çok yumuşak harç hazırlanır. Kaşıkla unlanıp elle yassı şekil verilir ve kızgın yağda kızartılır. Yanında sebze veya sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.

Kaba Köfte (Bursa Yöresinden)

Yağsız kıyma içine irmik veya kevgirden geçirilmiş ekmek, karabiber, yumurta ve tuz atılarak köfte harcı hazırlanır. İsteğe uygun şekillendirilerek yağda kızartılır.

1.3.2.2. Yöresel Sulu Köfteler

Çeşitleri ve İşlem Basamakları

Sirkeli Köfte (6 kişilik) (Bayburt Yöresinden)

Gereçler

- 1 kg kıyma
- 6 adet soğan
- 4 su bardağı sirke
- ½ su bardağı un
- 3,5 su bardağı su
- Yeterince tuz

Yapılışı

- Kıyma tuzla yoğrularak köfte harcı hazırlanır.
- Fındıktan biraz irice parçalar koparılıp avuç içinde yuvarlanarak küçük toplar yapılır.
- Yağ tavada eritilip soğanlar pembeleştirilir üzerine hazırlanan köfteler katılarak her tarafı aynı düzeyde kızartılır.
- Üzerlerine un serpilip biraz daha kavrulur.
- Sirke içinde topak kalmayacak biçimde unlu köftelere yedirilir.
- Su ve tuz eklenip bir taşım kaynatılır. Ateş kısılır, yaklaşık 15 dakika pişmeye bırakılır.
- Bir süre sosu koyulaşmış köfteler ateşten alınır, sıcak olarak servis yapılır.

Pişen üründe aranılan özellikler

- Hazırlanan üründe topaklar yoktur.
- Köfte boyutları birbirine eşittir.
- Garnitür olarak patates kızartması yapılır.

Süsleme ve servisi

Servis tabağına yerleştirilen köfteler yuvarlak şekillendirilmiş aynı boylardaki patates kızartması ile sıcak servis edilir.

Top Top Köfte (Muğla Yöresinden)

Gereçler

- 500 g koyun kıyması
- 1 kahve fincanı bulgur
- 1 kahve fincanı pirinç
- 1 adet yumurta
- 1 adet soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Diğer gereçler

- 1 su bardağı un
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 2 diş sarımsak

Yapılışı

- Kıyma çukur bir kaba alınarak üzerine rendelenmiş soğan, yumurta, kıyılmış maydanoz, bulgur, pirinç, tuz ve baharatlar katılır ve en az 10 dakika yoğrulur.
- Köfte harcından bilye büyüklüğü ve şeklinde top top köfteler yapılır.
- Hazırlanan köfteler elek içinde unlanıp silkelenerek fazla unları giderilir.
- Kulaklı (saplı güveç) tencerenin dibi yağlanıp unlandıktan sonra köfteler döşenir.
- Salça 2,5 su bardağı su ile sulandırılır. İçine dövülmüş sarımsak dişleri ile erimiş tereyağı katılıp köftelerin üzerine dökülür.
- Kulaklının kapağı örtülerek önce orta kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirilir.

Pişen üründe aranılan özellikler

- Pişen üründe köfteler eşit büyüklüktedir
- Pirinç ve bulgur tamamen pişmiştir, diriliği hissedilmez.
- Tabak ısıtıcısındaki servis tabağına konarak yanında patates kızartması ile servis yapılır

Süsleme ve servisi

- Aynı şekilde kızartılmış patates kızartması ile sıcak servis edilir.
- Köfteler servis tabağında ortaya patatesler etrafına dizilir.

İçli Köfte (Gaziantep Yöresinden)

Gereçler

- 4 su bardağı köftelik bulgur
- 1 çorba kaşığı kimyon
- 500 g yağsız kıyma
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 2 tatlı kaşığı tuz

İçli Köfte

İç harç gereçleri

- 500 g koyun kıyması
- 2 çorba kaşığı tereyağ
- 2 çorba kaşığı kuş üzümü
- 1 demet maydanoz
- 3 çorba kaşığı ceviz içi
- 1 çorba kaşığı çam fıstığı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 2 tatlı kaşığı tuz
- ½ su bardağı nar ekşisi

Yapılışı

- Diş diş doğranmış soğan, fıstık, tereyağ ile kavrulur. Yağlı kıyma ilave edilerek kavrulmaya devam edilir. Tüm gereçler ilave edilerek soğumaya bırakılır.
- İnce bulgur üzerine 4 su bardağı sıcak su konarak şişmesi için yarım saat bekletilir.
- Şişmiş bulgura, yağsız kıyma, tuz, kimyon, pul biber katılıp yarım saate yakın yoğurulur.
- Dış harçtan yumurta kadar alıp yuvarlanıp işaret parmağı ile içi oyulur. Oyulurken dağılmıyorsa kıvamı gelmiştir.
- Köftenin iç çeperleri 1-2 mm kalınlığa gelinceye kadar fincan gibi oyulur. Oyulan kısma iç harç konularak ağzı kapatılır ve uçları sivriltilmiş yumurta şekli verilir.
- Aynı işlemler tekrar edilerek tüm gereçlerden köfteler hazırlanır.
- Hazırlanan köfteler harlı ateşte kaynayan tuzlu suya atılarak 5 dakika kadar haşlanır.
- Haşlananlar suyu süzülerek çıkarılır.
- Haşlanmış köfteler bol kızgın yağda parti parti kızartılır. Yağı süzdürülüp sıcakken servis yapılır.

Pişen üründe aranılan özellikler

- Köftelerin şekilleri bozulmamıştır, çatlama yoktur.
- Köftelerin hepsi aynı boyuttadır.
- Tarhana çorbası sıcak olmalıdır.

Süsleme ve servisi

- Sıcak olarak düzgün yerleştirilir.

- Kase içine konulan tarhana çorbası ile servisi yapılır.

Ekşili Köfte (Erzincan Yöresinden)

Gereçler

- 150 g kıyma
- 2 adet pırasa
- 1 avuç kuru erik
- 1 kaşık salça
- 2 çorba kaşığı katı yağ
- 1 su bardağı bulgur
- 2 adet domates
- 5 su bardağı su
- Yeterince biber
- Yeterince tuz

Yapılışı

- İnce halkalar halinde doğranmış pırasalar bir tencerede yağla pembeleşinceye kadar kavrulur.
- Tencereye kıyma ilave edilir, tahta bir kaşıkla ezilerek karıştırılır.
- Suyunu çekerken rendelenmiş domates katılır yoksa salça konur.
- Salça suyunu çekince su konur tuz atılıp kaynatılır.
- Kaynayan suya pilavlık bulgur konur.
- Daha önce suda dinlendirilerek yumuşatılmış ekşi kuru erikler ilave edilir.
- Tencerenin ağzı kapatılarak orta hararette pişirilir
- Bulgurlar pişince sıcak servisi yapılır.

Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Pişen üründe gereçlerin pişmişlikleri eşittir.
- Gereçler pişmişlikle özelliklerini yitirmemiştir.

Süsleme ve Servisi

Servis tabağına yerleştirilen ekşili köfte sıcak olarak turşu ile servisi yapılır.

Türk Mutfağında Yöresel Sulu Köfte Örnekleri

Harput Köftesi (Elazığ Yöresinden)

Bulguru yıkayıp süzün. Maydanozu yıkayıp incecik kıyınız. Bulgur, kıyma, soğan ve maydanozu bir kaseye koyup tuz ve karabiberle tatlandırınız. 30 dakika yoğurunuz. Fındık büyüklüğünde parçalara ayırıp top yapınız. ½ lt. suya 1 çorba kaşığı domates salçası ilave ediniz. Tereyağı ve tuz koyup kaynatınız. Köfteleri ilave edip pişiriniz.

Çullama Köfte (Afyonkarahisar Yöresinden)

Kıyma, ince kıyılmış soğan, düğü (ince bulgur), kıyılmış maydanoz, yumurta, tuz ve karabiber bir kaba konulup yoğurularak özleştirilir. Yumurta büyüklüğünde parçalar alınıp yuvarlak köfte şekli verilir ve haşlanır. Diğer tarafta ise yumurtalara kıvamlı hale gelene kadar un eklenir. Bir miktar tuz ilave edilerek bulamaç yapılır. Haşlanan köftelerin suyu süzülür. Bulamaca batırılıp kızgın yağda kızartılıp servis yapılır.

Çiğ Köfte (Şanlıurfa Yöresinden)

Gereçler

- 1 kg çiğ köftelik koyun eti
- 2 kg çiğ köftelik bulgur
- 2 adet soğan
- 200 g taze soğan
- 200 g kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı köfte baharı o 1 tatlı kaşığı karabiber
- 3 çorba kaşığı biber salçası (veya güneşte kurutulmuş domates salçası)
- 1 demet taze nane
- 4 demet maydanoz
- Yeterince tuz
- Birkaç tane kıvırcık salata yaprağı