

İştah açıcı soğuk köfteler'den

ÇÖKELEKLİ ÇİĞKÖFTE (MALATYA)

250 g çiğköftelik bulgur *5 sap taze soğan,*
2 kaşık tereyağ *1 demet maydanoz, ince kıyılmış*
250 g çökelek *1 marul*
1 kuru soğan, küp doğranmış *Karabiber, tuz*
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Bulguru bir kaba koyarak 3/4 bardak ılık suyla ıslatın, kapağını kapatarak bir süre bekletin. On-on beş dakika sonra yağ, çökelek, kuru soğan, kırmızıbiber, karabiber ve tuz ilave ederek hepsini birlikte iyice ezin ve çiğköfte gibi yoğurun. Sonra taze soğanları ve maydanozu da ekleyerek biraz daha yoğurun. Küçük küçük sıkımlarla biçim verin ve marul yaprağına sararak servis yapın.

LALEZAR (BURSA)

1 kg patates *Yarım limon suyu*
1 soğan, küçük doğranmış *1 demet maydanoz, ince kıyılmış*
1 tatlı kaşığı margarin *2 dolmalık kırmızı biber*
1 kaşık sirke *Karabiber, tuz*

Patatesleri haşlayın, kabuklarını soyduktan sonra ezerek püre hâline getirin. 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. Hazırladığınız patates toplarını maydanoza 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.

İştah açıcı sıcak köfteler'den

FINDIKLI VE KAŞARLI TOP KÖFTE (İSTANBUL)

<i>Yarım kilo kıyma</i>	<i>100 g taze kaşar peyniri, küp doğranmış</i>
<i>3 kuru soğan, rendelenmiş</i>	<i>Yarım bardak fındık, iri çekilmiş</i>
<i>3 dilim bayat ekmek</i>	<i>Sıvıyağ</i>
<i>3 dal maydanoz, kıyılmış</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>Kekik</i>	

Kıymayı çukur bir kaba alın, soğanı, ılık suda ıslatılmış, sıkılarak süzölmüş ekmeği, maydanoz, kekik, karabiber ve tuz ilavesiyle yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, elinizde yuvarlayın. İçlerine 1-2 parça peynir ekledikten sonra tekrar yuvarlayarak kapatın. Köfteleri fındığa bulayın. Pişme esnasında fındık kırıntılarının dağılmaması için elinizle hafifçe bastırın.

Kızdırdığınız sıvıyağda köfteleri kızartın. Kâğıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektin. Sıcak servis yapın.

KESTANE TOPLARI (BURSA)

<i>Yarım kilo kestane</i>	<i>1 çay bardağı galeta unu</i>
<i>100 g tavuk eti</i>	<i>2 kaşık sıvıyağ</i>
<i>125 g mantar</i>	<i>Domates, dilimlenmiş</i>
<i>1 soğan, arpacık doğranmış</i>	<i>Maydanoz, kıyılmış</i>
<i>1 diş sarmısak</i>	<i>Tuz</i>

Kestaneleri haşlayın, kabuklarını soyun. Tavuk eti ve mantarı haşlayın.

Etleri, mantar, soğan ve sarmısakla birlikte robota koyarak püre hâline getirin. Galeta unu ve tuz ilave ederek karıştırın. Kestaneleri bu karışımın içine katın ve yoğurarak köfte hamurunu hazırlayın.

Sıvıyağı tavada kızdırın. Kestaneli karışımından ufak parçalar alarak tek tek elde yuvarlayın, yağda kızartın. Domates ve maydanozla süsleyerek sıcak servis edin.

köfteli çorbalar'dan

EKŞİLİ KÖFTE (SİVAS)

<i>Yarım kilo orta yağlı kıyma</i>	<i>3 kaşık katıyağ</i>
<i>1 kahve fincanı pirinç</i>	<i>2 büyük soğan, halka doğranmış</i>
<i>1 demet maydanoz, ince kıyılmış</i>	<i>1 limonun suyu</i>
<i>1 bardak un</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>3 bardak su</i>	

Pirinci ayıklayıp yıkadıktan sonra biraz haşlayın. Yarı haşlanmış pirinci, kıymayla karıştırın. Maydanoz, karabiber ve tuz 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, soğan, maydanoz ve hazırladığınız una bulanmış köfteleri atın. Çok kısık ateşte pişirin. Köftelerin içindeki pirinçler uzayınca limon suyunu ekleyin ve bir süre daha kaynatın. Bir çorba kâsesinde servis yapın.

KÖFTELİ YOĞURT ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

<i>250 g yağsız kıyma</i>	<i>2 bardak yoğurt</i>
<i>1 kuru soğan, rendelenmiş</i>	<i>1 kaşık tereyağ</i>
<i>1 çay bardağı pirinç</i>	<i>1 tatlı kaşığı kırmızıbiber</i>
<i>1 yumurta</i>	<i>1 kaşık kuru nane</i>
<i>1 kahve fincanı un</i>	<i>Karabiber, tuz</i>

Kıymayı soğan, karabiber ve tuzla yoğurun. Fındık iriliğinde köfteler hazırlayın.

Büyükçe bir tencerede 10 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 katın. On beş dakika karıştırarak pişirin. Çorbayı kâselere doldurun. Son olarak üzerine tereyağlı kırmızıbiber ve nane gezdirerek servis yapın.

ızgara köfteler'den

MENGEN KÖFTESİ (BOLU)

<i>600 g kuzu ve dana kıyması karışımı</i>	<i>2 dilim bayat ekmek içi, ufalanmış</i>
<i>4 diş sarmısak, ezilmiş</i>	<i>1 tatlı kaşığı kekik</i>
<i>Yarım demet maydanoz, kıyılmış</i>	<i>1 çay kaşığı kimyon</i>
<i>3 orta boy soğan, ince doğranmış</i>	<i>1 çay kaşığı karabiber</i>
<i>1 yumurta</i>	<i>1 tatlı kaşığı tuz</i>
<i>1 kahve fincanı Mengen peyniri ya da kaşar peyniri, rendelenmiş</i>	

Sinirsiz etlerden çekilmiş kıymaya diğer malzemeleri ilave ederek iyice yoğurun. Hazırladığınız köfte hamurunu kapalı bir kaptaki buzdolabında 1 gün dinlendirin. Pişirmeden önce bir kez daha yoğurun ve köfteleri biçimlendirerek kömür ızgarasında pişirin. Piyaz doğranmış soğanla servise sunun.

SUMAKLI ŞİŞ KÖFTE (ISPARTA)

<i>600 g sinirsiz dana kaburga kıyması</i>	<i>Sumak</i>
<i>200 g sinirsiz kuzu eti</i>	<i>100 g tuz</i>
<i>200 g 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 3 dakika pişirin. Şiş köftelerin üzerine sumak ilave ederek servis yapın.

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

kızartma köfteler'den

BALIK KÖFTESİ (İSTANBUL)

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

Balıkların başlarını ve barsaklarını çıkarın. Bol suyla kanlarını iyice temizleyin ve iri parçalara bölün, üstünü kapatacak 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 yumurtaları kırın, karıştırın. Islatıp sıkılmış bayat ekmek, patates, soğan, toz şeker, 2 çay kaşığı tuz ilave ederek iyice yoğurun. Yoğururken fıstık, üzüm, yenibahar, pulbiber ve karabiber ekleyin.

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

MISIR KÖFTESİ (GİRESUN)

<i>150 g mısır, haşlanmış</i>	<i>50 g un</i>
<i>250 g patates</i>	<i>2 yumurtanın akı</i>
<i>1 bardak süt</i>	<i>Yarım çay bardağı zeytinyağı</i>

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 kızarıncaya üstüne mısır taneleri serpiştirerek servis yapın.

haşlama köfteler'den

DOMATES SOSLU PEYNİR KÖFTESİ (EDİRNE)

<i>300 g beyaz peynir</i>	<i>1 demet fesleğen, ince kıyılmış</i>
<i>1 soğan, küp doğranmış</i>	<i>4 kaşık zeytinyağı</i>
<i>20 g tereyağ</i>	<i>8 domates, soyulmuş, küp doğranmış</i>
<i>1 yumurta</i>	<i>3 diş sarmısak, ezilmiş</i>
<i>120 g irmik</i>	<i>20 g dolmalık fıstık, kavrulmuş</i>
<i>100 g taze kaşar peyniri, rendelenmiş</i>	<i>Beyazbiber, tuz</i>
<i>1 demet maydanoz, ince kıyılmış</i>	

Soğanları tereyağda 5 dakika kavurun. Beyazbiber ve tuz 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 1 saat buzdolabında bekletin.

Zeytinyağını bir tavada ısıtın. Domates ve sarmısağı ekleyerek 5 dakika pişirin. Beyazbiber ve tuz ektikten sonra sıcak bir yerde bekletin.

Bir tencerede tuzlu su kaynatın. Peynirli karışımdan bir kaşıkla parçalar alarak kaynar suya bırakın, 5 dakika pişirin.

Peynir köfteleri suyun yüzeyine yükseldikleri zaman kevgirle sudan çıkarın, kâğıt havlu üstünde süzölmeye bırakın. Dolmalık fıstıklarla süsleyin, domates sosuyla birlikte servis yapın.

KİFTEL LEBEN (YOĞURTLU KÖFTE) (SİİRT)

<i>2 bardak içli köftelik yarma</i>	<i>1 çay kaşığı pulbiber</i>
<i>3-4 diş sarmısak, ezilmiş</i>	<i>1 çay kaşığı kırmızıbiber</i>
<i>2 bardak yoğurt</i>	<i>Tuz</i>
<i>3 kaşık tereyağ</i>	

Yarmayı tuzlayın, sıcak suda 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 10 dakika pişirin. Süzerek servis tabağına alın.

Üzerine sarmısaklı yoğurt dökün. Kızdırdığınız biberli yağı gezdirin, sıcak olarak servis yapın.

fırın köfteler'den

ÇİFTLİK KÖFTESİ (GAZİANTEP)

<i>600 g kıyma</i>	<i>1 çay bardağı kaşar peyniri rendesi</i>
<i>1 bardak bezelye, haşlanmış</i>	<i>1 çay kaşığı kimyon</i>
<i>1 soğan, rendelenmiş</i>	<i>1 çay kaşığı kekik</i>
<i>2 dilim bayat ekmek içi, ufalanmış</i>	<i>2 kaşık susam</i>
<i>2 yumurta</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>2 kaşık sıvıyağ</i>	

Kıymaya soğan, ekmek, yumurta, sıvıyağ, kaşar peyniri ve baharatı ilave ederek iyice yoğurun. Bezelyeleri ekleyerek tekrar yoğurun.

Kıymalı karışımı rulo hâline getirerek fırın kabına yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürün, susam ve 1 çay bardağı suyu serpin. Önceden 220° C ısıtılmış fırında 20 dakika fırınlayın, patates püresiyle birlikte servis yapın.

İSPANAKLI BALIK KÖFTESİ (UZUNKÖPRÜ - EDİRNE)

<i>350 g fileto mezgit</i>	<i>Yarım çay kaşığı kimyon</i>
<i>150 g ıspanak</i>	<i>Yarım çay kaşığı kabartma tozu</i>
<i>100 g kaşar peyniri, rendelenmiş</i>	<i>Yarım çay kaşığı karabiber</i>
<i>100 g un</i>	<i>Tuz</i>
<i>2 kaşık soğan, kıyılmış</i>	

Mezgit balığını kıyma makinesinden geçirin. Ispanak ve kaşar peyniri dışındaki bütün malzemeyi balığın içine ilave ederek yoğurun. Hazırladığınız harçtan 80 gram parçalar 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 serpererek sıcak servis yapın.

tencere köfteleri'nden

ARPACIK SOĞAN KÖFTESİ (ÖDEMİŞ - İZMİR)

<i>Yarım kilo dana kıyma</i>	<i>250 g taze mantar</i>
<i>250 g arpacık soğan</i>	<i>250 g mantar</i>
<i>1 bardak sıvıyağ</i>	<i>1 kaşık salça</i>
<i>1 baş sarmısak, kıyılmış</i>	<i>1 tablet et suyu</i>
<i>60 g nohut, haşlanmış</i>	

Dana kıymadan arpacık soğan büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Arpacık soğanı ve köfteleri kızgın yağdan geçirin, yayvan bir tencereye alın.

Sarmısığı nohut ve elma dilimi şeklinde kesilmiş mantarlarla birlikte bir tavada kavurun.

Bir başka kapta 1 bardak kaynar su ile 1 kaşık salça ve et suyu tabletini karıştırarak sosunu hazırlayın. Yayvan tenceredeki köfte ve soğanlara önce mantarlı karışımı, sonra da salçalı sosu dökün, 10 dakika kaynattıktan sonra servis yapın.

KÖFTELİ KURU BAMYA (KONYA)

<i>150 g kuru bamyacı</i>	<i>1 havuç, zar doğranmış</i>
<i>Sirke</i>	<i>4 domates, soyulmuş, kuşbaşı doğranmış</i>
<i>Yarım bardak sıvıyağ</i>	<i>4 sivri biber, kuşbaşı doğranmış</i>
<i>2 soğan, küçük doğranmış</i>	<i>Yarım limon</i>

<i>Köfte için:</i>	<i>Yarım soğan, rendelenmiş</i>
<i>150 g köftelik kıyma</i>	<i>Karabiber, tuz</i>

Kıymayı soğan, karabiber ve tuzla birlikte yoğurun. Misket köfteler hazırlayın.

Bamyaları bir peçete arasında ovduktan sonra sirke ve çok az tuz 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 sıvıyağ alın, soğan ve havucu 2 dakika kavurun. Sonra domatesleri ve sivri biberleri ekleyin. Yaklaşık 10 dakika kaynatın. Köfteleri ve bamyaları da katarak üzerine 2 bardak su dökün ve yarım limon sıkın. Kaynama noktasına gelinceye kadar harlı ateşte, sonra kısık ateşte yarım saat pişirin.