

■ dünya mutfaklarından



Ebru Omurcali ebruomurcali@hotmail.com

İRAN'dan Almanya'ya...

Kıymalı, tavuklusu, sebzeli ile dünyanın ortak damak tadını oluşturan köfteler bazen çorba olarak çıkıyor karşımıza, bazen de ana yemek... Izgarada ya da fırında pişirilen birbirinden lezzetli köfte çeşitmelerini Ebru Omurcali hazırladı...

Stilist: Selma ŞEN Fotoğraflar: Erkin ÖN



62 | sofrat

Japonya

Japon tavuk köftesi (Tsukune) (6 kişilik)

- 600 gram tavuk kıyması
- 150 gram shitake mantarı
- Yarım su bardağı ekmeği içi
- 1 adet yumurtanın ağı
- 2 çorba kaşığı susam yağı
- 6 dal kıyılmış taze soğan
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası
- 5 diş ezilmiş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş zencefil
- 1 tatlı kaşığı bal ● Tuz, karabiber

- Sos için: 6 çorba kaşığı soya sosu
- 3 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çorba kaşığı esmerşeker
- 1 çay kaşığı mısır nişastası
- 1 çorba kaşığı su
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş taze zencefil ● 1 tatlı kaşığı acı pulbiber

- Servis için: 2 çorba kaşığı susam
- 1 demet taze soğan

1 SOS için soya sosu, limon suyu ve esmerşekeri iyice karıştırıp bir taşım kaynatın. Aynı bir yerde nişastayı suda açıp, daha sonra sosa ekleyin. Zencefil ve pulbiber ilave edip karıştırın.

2 Köfte için mantarı yarım saat haşlayın. Süzüp kuruladıktan sonra ince kıyın. Üzerine kalan tüm köfte malzemesini ilave edip yoğurun. Harçtan bezeler koparıp, elinizde yuvarlayın. Derin dondurucuda 30 dakika dinlendirin. Köfteleri taze soğan dallarına geçirip, ızgara ya da yapışmaz yüzeyli tavada önlü arkalı pişirin. Üzerlerine fırça yardımıyla sos sürüp

1 dakika daha pişirin. Susam serpip, taze soğanla birlikte servis yapın.