

## Lezzetin Tombik Hali Köfte

### Ne kadar lezzet, o kadar köfte...

Köftenin tarihi günümüzden binlerce yıl öncesine dayanmaktadır. Hatta ilk olarak Asurlular tarafından yapıldığı iddia edilmektedir. Dünya mutfaklarını incelediğimizde köftenin pek çok çeşidine rastlarız. Ama en geniş köfte münüsünün bizim mutfağımızda olduğunu gururla söyleyebilirim. Izgarasından yağda kızarmışına, sulusundan, terbiyelisine, salçalısından, kaşarlisına hatta irmiklisinden, bulgurlusuna kadar köfte hakkında epeyce tarif paylaşacağımın emin olabilirsiniz. Bazı köfteler vardır, lezzeti kıvamı tam yerindedir... İşte size güzel köfte hazırlayabilmeniz için birkaç ipucu;

- Köftede kıyma seçimi çok önemlidir ve yapacağınız köftenin çeşidine göre değişir. Genel bir tanımlama yaparsak dana kaburgasından sıyrılmış et, kuzu döş ve dana etinden çekilmiş karışım idealdir.
- Eğer etiniz yeterince yağlı değilse kavram yağı ( kasabınızdan temin edebilirsiniz ) bulamazsanız, kuyruk yağı ekleyebilirsiniz.
- Kıyma bekletilmeden köfte hazırlanmalıdır. Dondurulmuş kıyma ile güzel köfte yapılmaz
- Kıymayı kasapta irice çektilirip, yoğurarak özleştirebilirsiniz.
- Eğer imkanınız varsa köfte malzemelerini kıyma makinasından birlikte çektilirebilirsiniz.
- Köfte hazırlarken en az yarım saat yoğurmalı ve 1 saat buzdolabında dinlendirmelisiniz.
- Köftenizin yumuşak olması için içine sıvı yağ ya da zeytinyağı ekleyebilirsiniz.
- Köfteye ekleyeceğiniz ekmeği su yerine et suyu ile ıslatmak lezzetini arttırır.
- Köfteyi ızgarada pişirirken başından ayrılmamalı, bir yüzü tam kızarmak üzereyken diğer tarafı çevrilmelidir.
- Farklı tatlar denemek isterseniz, fesleğen, tarçın gibi baharatlar ekleyebilirsiniz ama bana göre en lezzetli köfte baharata boğulmamış olandır.

Afiyet olsun 😊