



Hazırlayan:
Akademisyen Şef Ali Çakır

Türkiye'nin

COĞRAFI İŞARETLİ lezzetleri

ali.cakir@sozcu.com

Adana İçli Köfte

MALZEMELER

Dış harcı için;

- 250 gr dana eti kıyma (5-6 defa çekilmiş, siniri alınmış ve yağsız)
- 1 su bardağı esmer ince bulgur
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet yumurta

İç harcı için;

- 500 gr koyun eti kıyma
- 500 gr mor kuru soğan
- 200 gr bitkisel margarin
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tutam maydanoz



YAPILIŞI

İç harcı;

Kıyma tencereye alınır ve suyunu çekene kadar orta ateşte pişirilir.

Üzerine küçük küp şeklinde kesilmiş soğanlar ilave edilir ve suyunu çekene kadar pişirmeye devam edilir. Ardından margarin konularak özdeşleşene kadar kavrulur.

Salça eklenir ve harca rengini verene kadar ezilerek pişirilir. Ardından karabiber, tuz ve kıyılmış maydanozlar eklenir.

Pişen karışım 1 gün buzdolabında dinlendirilir.

Dış hamuru;

İç harcı 1 gün dinlendikten sonra dış hamurunun hazırlanmasına başlanır.

Bulgur ve irmik aynı kapta karıştırılır ve karışımın her yeri nemlenecek şekilde 1 bardak su eklenecek 10-15 dakika bekletilir.

Daha sonra kıyma konulur. Yumurta, biber salçası, karabiber, kimyon, tuz konularak malzemeler macun kıvamına gelene kadar yo-

ğurulur.

Avuç içinin yarısı kadar beyaz un eklenir ve yoğurmaya devam edilir.

Hamur macun kıvamına geldiğinde yoğurma biter. Hamur toplanır ve üstüne nemli bez kapatılarak 5 dakika dinlendirilir.

Şekillendirilmesi;

Hamurundan iri ceviz büyüklüğünde bir miktar alınır. Alınan bu parça avuç içinde yuvarlanır.

İncecik bir kase gibi içi oyulur. İçine 1.5 yemek kaşığı iç harcı konulur.

Yuvarlanarak ağız kapatılır.

Pişirilmesi;

Bir tencereye 2 litre su konur ve kaynatılır.

İçine 1 çay kaşığı tuz, 1-2 damla limon suyu eklenir.

İçli köfteler kaynayan suyun içine dikkatle konur. Suyu atıldığında dibine çöken içli köfteler suyun yüzüne çıktığında pişmiş demektir.

Pişen köfteler acı süs biber ve limon ile servis edilir.

SİZ SÖZCÜ Haftasonu Gazetesi'ni okurken 5. Adana Lezzet Festivali 8-9-10 Ekim tarihlerinde yapıyor olacak. Festivali ziyaret edenler Adana'nın 14 farklı coğrafi işaret almış ürününü yerinde deneyimleme imkanı bulacak. Bu hafta yemek tarifi olarak sizlere geçen yıl katıldığım festivalde en çok beğendiğim lezzetlerden birisi olan Adana İçli Köftesi'ni hazırladım...

Adana Ticaret Odası tarafından 2019 yılında tescil başvurusu yapılan, 2020 yılında ise Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından Coğrafi İşaret Tescili onaylanmış olan Adana İçli Köfte ustalık becerisi gerektiren geleneksel üretim yöntemiyle yöreyle ünlenmiştir. Bulgurlu dış hamurdan alınan parçaların oyulması beceri ve tecrübe ister. Özel bir el hareketi ile elde defalarca döndürülerek elde edilen köfteler 5-6 cm genişliğinde, yaklaşık 60 g ağırlığında, altından ve üstünden basık küre şeklindedir.