



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Sivas Köftesi - Sivas



Süre: 1 Saat 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 70 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 800 g orta yağlı dana kıyma
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 2 domates
- 4 sivri biber
- 1 kuru soğan
- 1/2 demet maydanoz

Ön Hazırlık:

Yöresel tarifi karakterini korumak için ölçüleri önceden hazırlayın ve malzemeleri tarifte belirtilen biçimde kesin. Hamur, et ve sos aşamalarını ayrı yürütüp yalnızca belirtilen noktada birleştirin.

Servis Önerisi:

Közlenmiş domates, biber ve sumaklı soğanla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Kıymayı yoğurun:

- Kıyma ve tuzu özleşip yapışkan kıvam alana kadar uzun süre yoğurun.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

2. Dinlendirin:

- Köfte harcını kapalı kapta buzdolabında en az bir saat bekletin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

3. Şekillendirin:

- Harçtan eşit parçalar alıp ince ve geniş köfteler hazırlayın.



- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- Izgara veya döküm tavada iki yüzünü kontrollü biçimde pişirin.

•

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yöresel tariflerde süre kadar görünüm ve doku da önemlidir. Hamurun, etin veya bulgurun tarifte tarif edilen kıvama geldiğini kontrol edip servis öncesinde kısa süre dinlendirin.

>> **İpucu:** Sivas köftesinin sade lezzeti için harca tuz dışında baharat eklemeyin.

Kiraz'ın
Mutfağı