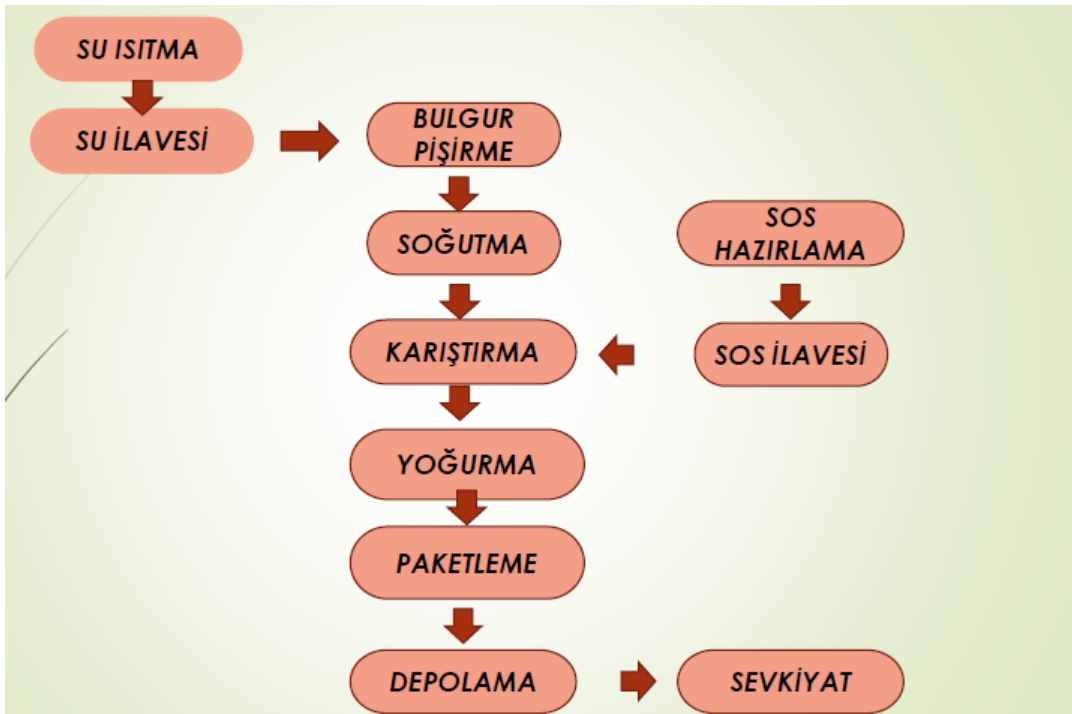


13-ETSİZ ÇİĞKÖFTE

Üretiminde çiğ et kullanılmayan etsiz çiğ köftenin Standarttaki tanımı," kırmızıbiber, soğan, sarımsak, çeşitli baharatlar, domates salçası, domates sosu, biber salçası, şeker, sirke, nar ekşisi, ceviz, badem, fındık, su ve bitkisel sıvı yağların birkaçı veya hepsinin, gerektiğinde mevzuatına uygun katkı Maddeleri de katılarak belirli kıvama gelinceye kadar ısı işlem uygulanmadan elle veya makine ile yoğrulup, Dondurularak veya dondurulmadan tüketime hazır hale Getirilmiş mamul' olarak yer alır.

Standartta etsiz çiğ köftenin duyuşal özellikleri, "kendine özgü renk, görünüş, tat ve kokuda olmalı". Standartta ayrıca etsiz çiğ köftenin kimyasal özellikleri de (pH, yağ, kuru madde, tuz, yüzde 10'luk HCl'de çözünmeyen kl) belirlenerek koruyucu madde olarak sorbik ve benzoik asit kullanılması yasaklanmıştır. Standarda olası mikrobiyolojik tehlikeler E.coli, Salmonella olarak belirlenmiştir.

184



Etsiz iğ köfte üretimi için iki farklı üretim yöntemi bulunmaktadır. İlk yöntemde, paslanmaz elik leğen içerisinde dövülmüş sarımsak, boyutları 4 mm'yi geçmeyecek şekilde parçalanmış soğan ve öğütülmüş i ceviz (1,6 mm den küçük), isot, biber ve domates salçası ile nar ekşisi karıştırılır. Macun kıvamına gelinceye kadar yoğurulur. Yoğurulmuş karışımın üzerine ince çiğ köftelik bulgur ilave edilip yaklaşık 15 20 dakika daha yoğrulur.

185

Kıvam macunumsu ve tanelerinin çok belirgin olmadığı el ile baskı uygulandığında ele yapışan aşamaya geldiğinde uygun miktarda su eklenerek 2-3 dakika süreyle yoğrulmaya devam edilir, daha sonra baharat, tuz, bitkisel yağ ve istenirse taze sıkılmış limon suyu ve rendelenmiş domates eklenip 2 3 dakika daha yoğrulur. Son aşamada ise ince doğranmış maydanoz karıştırılarak çiğ köfte hazırlığı tamamlanır.

186

İkinci yöntemde ise çiğ köftelik ince bulgur, paslanmaz çelik leğen

içine alınır. Başka bir kap içinde, miktarları belli olan domates salçası, biber salçası, isot, rendelenmiş soğan (4 mm den küçük), dövülmüş sarımsak, öğütülmüş iç ceviz (1,6 mm den küçük), baharat ve tuz karıştırılır. Bu karışım leğene alınarak bulgurla beraber yoğrulur.

187

Yoğurma sırasında bulgurun yumuşaması için yeterli miktarda içme suyu ilave edilerek yoğurma işlemine devam edilir. Yoğurma işlemi böylece yaklaşık yarım saat boyunca sürdürülür. . Kıvam macunumsu ve tanelerinin çok belirgin olmadığı el ile baskı uygulandığında ele yapışan aşamaya geldiğinde çiğ köfteye belli miktarlarda nar ekşisi, istenirse taze sıkılmış limon suyu ve rendelenmiş domates ilave edilir. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra içine bitkisel yağ ve ince doğranmış maydanoz katılarak 2 3 dakika daha yoğrularak çiğ köfte hazırlığı tamamlanır. Paketlenerek sevkiyat edilir.

188