

# IZGARA KÖFTE

Ayten ÇETİN<sup>1</sup>

## KÖFTE

"Türk mutfağının vazgeçilmez lezzeti köftenin birbirinden farklı çeşidi var. İşte Gaziantep'ten Edirne'ye, İzmir'den Rize'ye, 7 bölgenin en meşhur, en leziz köfteleri. Bir çırpıda kaç köfte çeşidi sayabilirsiniz? 5 mi, 10 mu, 20 mi? Peki sizce Türkiye'nin kaç köftesi var? Türkiye'nin Köfteleri' adlı seriyi oluşturmak için 90 gün boyunca 15 bin kilometre yol yaparak, 7 bölgede, 15 il ve 12 ilçede 43 köfte ustasıyla görüşen Pınar Et ekibi tam 291 çeşide ulaştı. Ustalar köfteleri nasıl hazırladıklarını anlattı ve Türkiye'nin Köfteleri' serisi çekilen 10 bin kare fotoğrafla belki de köftenin belgeselini hazırlamaya yetecek kadar malzeme toplandı. Yemek yazarı Engin Akın'a göre her köftenin arkasında tarihsel ve sosyolojik bir olay var. **Köfte aslen 'Küfte' olan Acemce bir sözcük. Acemler, yani İranlılar, küçük kavun büyüklüğünde dış yüzeyi et içi yumurtalı ve sebzeli bir karışımdan oluşan yemeğe küfte dermiş. Biz onu köfte diyerek dilimize almışız**, bu arada lezzetini de yepyeni hale getirmişiz. Köfte bizim mutfağımıza mal edilmiş bir yemek, 13. yüzyıldaki halifeler mutfağından kalmış yazmalarda da köfte var ve zaman içinde baharatlı otlarla karıştırılarak bugünkü çeşitliliğine ulaşmış."<sup>2</sup>

"Aslında bu gezi aynı zamanda bir 'köfte gezisi' oldu. Akhisar'da Akhisar Köftesi, Manisa'da Manisa Kebabı, Tire'de Tire Köftesi, Ödemiş'te Yağlı Kebap, Salihli'de Odun köftesi yedik. Manisa'da pidenin üstüne çekilip tereyağı gezdirildikten sonra yenilen, Tire'de domatesli sosla birlikte servis edilen, Ödemiş'te, kırmızı biber, salça ile hazırlanmış yağa banılan ekmekle birlikte sunulan, Salihli'de meşe odunu közü üstünde ızgara edilen köftelerin tadı muhteşemdi. Aslında her bir köfteye ayrı bir destan yazılabilirdi!.." <sup>3</sup>

Müslüman olan Osmanlıların, Arapların yaşadıkları bölgelere hâkim olması, din birlikteliği sebebiyle Arap mutfak kültürlerine önemli etkileri olmuştur. Özellikle, Türk kültürünün yoğun hissedildiği Irak, Suriye, Lübnan ve bütün Filistin bölgelerinde (buna

---

<sup>1</sup> AYTEN USTA GURME ESKİŞEHİR

<sup>2</sup> Önder Şenyapılı, Damakta Kalan Tatların Akılda Kalan Adları, ODTÜ Yayıncılık, 2. baskı, Ankara, 2010,s. 283. "Türkiye'nin tam 291 köftesi var", *Sabah*: 7 Mart 2005.

<sup>3</sup> Önder Şenyapılı, a. g. e., s. 283.Mehmet Yaşın, "Ege'de dağ tepe bahar rotaları", *Hürriyet*, 8 Mayıs 2005.

Mısır'ın elit kesimi de eklenebilir) Türk mutfağının etkisi daha fazla olmuştur. Türk mutfak izleklerine adı geçen bölgelerde günümüzde de rastlanılmaktadır. Köfte, kebab ve dolma gibi daha pek çok Türk yemek isimleri neredeyse aynı telaffuzla kullanılmaya devam etmektedir. Öte yandan buna itiraz eden çevreler de vardır. Bunların iddiasına göre, pek çoğu ince ustalık gerektiren yemeklerin bozkırdan gelen Türklere ait olamayacağı, Türklerin fethettikleri bir önceki medeniyet Araplar olduğuna göre, zaten bu yemeklerin kendilerinin olduğunu söylemektedirler. Ancak bunu söylerken kendilerinin de göçebe bir geçmişten geldiklerini göz ardı etmektedirler. Bütün bunlarla birlikte, Türk mutfağının malzeme ve pişirme tekniklerinin de görüldüğü bu bölgelerde, geçmişten günümüze birçok medeniyetin mutfak kültürlerinin ortak mirasını da görebilmek mümkün olmaktadır.<sup>4</sup>

---

<sup>4</sup> Olgun Közleme, Türk Mutfak Kültürü ve Din, (Danışman: Prof. Dr. Ali Çoşkun), T. C. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim dalı Din Sosyolojisi Bilim Dalı, Doktora Tezi, İstanbul, 2012, s. 24-25.