Kocaeli 'keser Köftesi' Markalaşyor

Osmanlı döneminde “sarayın kileri” olarak adlandırılan Kocaeli'de, geçmişte kurban etlerini değerlendirmek için hazırlanan “keser köftesi”nin coğrafi işaret tescil belgesi alma süreci devam ediyor. - *19.09.2018*

Osmanlı döneminde “sarayın kileri” olarak adlandırılan Kocaeli'de unutulmaya yüz tutan lezzetler arasında yer alan “keser köftesi” markalaşma yolunda ilerliyor.

Geçmişte, kurban etlerini değerlendirmek için keserle dövülüp çeşitli sebze ve baharatlarla hazırlanan “keser köftesi”ni geleceğe taşımak için çalışmalar sürüyor.

“Keser köftesi” de çoğunu kentte yaşayanların dahi bilmediği 110 tarif gibi Kocaeli Büyükşehir Belediyesi'nce hazırlanan “Bilge Şehir Kocaeli Yemekleri” kitabında yerini aldı.

İçinde döş, kaburga, antrikot gibi her bölgeden et, maydanoz, soğan, sarımsak, taze biber gibi sebzeler ile çeşitli baharatlar bulunan ve soslu hazırlanabildiği gibi ızgarada da pişirilerek “lezzet avcıları”nın beğenisine sunulan köfte için başlatılan coğrafi işaret tescil belgesi alma çalışmaları devam ediyor.

“Gün yüzüne çıkması gereken çok lezzet var”

Türkiye Genç Aşçı Milli Takım Direktörü Naif Bagi, AA muhabirine yaptığı açıklamada, Kocaeli'nin unutulmuş, gün yüzüne çıkması gereken çok sayıda lezzeti bulunduğunu söyledi.

İlçe ilçe, köy köy dolaşarak keşfettikleri bu tatların, Kocaeli Büyükşehir Belediyesi'nin katkılarıyla kitaplaştırıldığını aktaran Bagi, tespit ettikleri tariflerin tamamının Kocaeli'ye özgü olduğunu dile getirdi.

Bagi, kentin çorbalardan et yemeklerine, balık çeşitlerinden pilav ve makarnalara, sebze yemeklerinden hamur işi ve tatlılara zengin bir kültürü barındırdığını kaydetti.

Unutulmaya yüz tutan tatlar arasında “keser köftesi”nin yer aldığını anlatan Bagi, şöyle devam etti:

“Keser köftesi, 'hazine bulduk' diyebileceğimiz bir lezzet. Bu yemek, kurbanda hayvan kesildikten sonra, her bölgeden kullanılan döş, kaburga, antrikot gibi etlerin keserle dövülmesiyle hazırlanıyor. Hem sulu yemeği hem de ızgarası yapılabiliyor. Kesinlikle marka olabilecek bir köfte. Bununla ilgili coğrafi işaret tescil belgesi alma çalışması başlattık.”

Batı mutfağında Türk esintisi

Kocaeli'de unutulmaya yüz tutmuş, artık evlerde yapılmayan çok sayıda yemeğin, yeniden tanıtılması, gün yüzüne çıkarılması gerektiğini belirten Bagi, süt çiğli kulak mantısı, dartılı düdük makarnası gibi yemeklerin de gelecek kuşaklara aktarılması için çeşitli eğitim ve tanıtım çalışmaları yürüttüklerini dile getirdi.

Bir nevi krema olan süt çiğinin yıllar önce yemeklerde kullanıldığını, bu durumun, kremanın Avrupa'dan önce Osmanlı mutfağına girdiğinin işareti olduğunu söyleyen Bagi, sözlerini şöyle sürdürdü:

“Osmanlı döneminde Kocaeli, sarayın kileri vazifesini görmüş. Verimli topraklarında yetişen sebze, meyve olsun, Eşme ayvası, Değimendere, Yarımca kirazı gibi birçok ürünün saraya Kocaeli'den gittiğini biliyoruz. Hamur işleri çok eski. Makarnalarımız Selçuklu mutfağından gelme. Selçuklu, Bizans ile harp ettiği zaman kültürlerimiz birleşmiş. İtalyanlar pidemizi pizza, düdüklü makarnamızı penne yapmışlar. İçinde yeşil mercimek, bulgur ve keş peyniri dolgulu kulak makarnamızı tortellini diye biliyoruz. Çoğunun çıkış noktası ilk buğdayın yeşerdiği Anadolu coğrafyasıdır. ”

Naif Bagi, zengin kent mutfağında unutulmaya yüz tutan diğer tatlara ilişkin de bilgiler verdi.

“Keser köfte” tarifi

Çeşitli tariflerle hazırlanabilen keser köftenin, Bilge Şehir Kocaeli Yemekleri kitabında yer alan şekliyle tarifi şöyle:

“Et, nohut ile mercimek arası kıvamda olabildiğince minik parçalar halinde keser kullanılarak kıyılır.

Sonra, karabiber, kekik, kimyon, yeşil biber, sarımsak, maydanoz ve minik minik

doğranan kuru soğan ve ekmek eklenir. Keserle dövmeye başlanır ve tekrar kıyılır.

Tüm malzemeler derin bir kabın içinde uzun süre yoğurulur ve köfteye şekil verilir. 4-5 saat soğuk bir ortamda dinlendirilir.

Sonra köy fırınında odun ateşiyle pişirilir. Üzeri kızardıkça 7-8 kez çıkarıp kaşıkla iyice karıştırılır ve tuz eklenir.

Pişen keser köfteler, fırında pişirilen domates, soğan ve biber ile servis edilir.”

Telefon: +90 (312) 473 84 23
E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr
Adres: Çetin Emeç Bulvari Hürriyet Cad. No: 2/12 Çankaya ANKARA