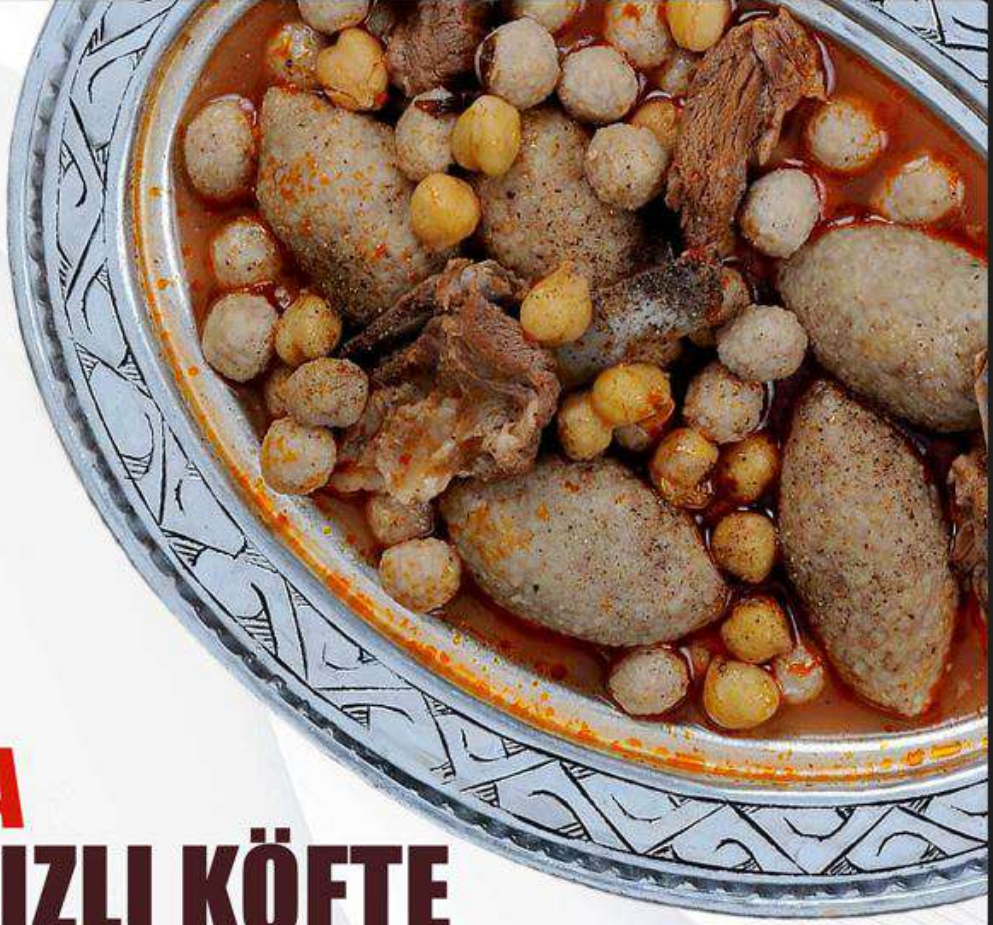




MALATYA TİCARET VE SANAYİ ODASI



MALATYA ANALI KIZLI KÖFTE

Malatya Analı Kızılı Köfte / Malatya Tiritli Köfte, anne denilen dolma köfteler ile kız denilen küçük köftelerin tirit suyunda pişirilmesi suretiyle yapılır. Köfteler; bulgur, irmik, yağsız kıyma ve yumurta ile hazırlanır. Dolma köftelerin iç harcında ise orta yağlı kıyma, kuru soğan, tereyağı, zeytinyağı, maydanoz, pul biber, karabiber ve tuz bulunur.

Köfte adını hazırlanma şeklinden alır. Geleneksel olarak dolma köfteleri anneler, küçük köfteleri ise kızlar yapar. Anne köfteler ceviz büyüklüğünde, kız köfteler ise misket büyüklüğünde yuvarlanır, tiritli su ile pişirilir ve servis edilir.

Tirit suyunda, nohut, domates ve biber salçaları, pul biber, kuru reyhan ve tuz bulunması, yemeğe ayırt edici özelliklerini verir. Malatya mutfağında önemli bir yere sahip olan Köftelerin hazırlanma ve pişirilme aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Malatya Analı Kızılı Köfte'nin coğrafi işaret tescili 2021 yılında Yeşilyurt Belediyesi tarafından alınmıştır.

