



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Qadın Budu Küftə

Kadınbudu Köfte



Yarım kq. yağsız dana qıyma
1 Çay stəkanı düyü
1 Ədəd yumurta ağ
1 Ədəd iri quru soğan
3 Şorba qaşığı duru yağ
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
Üzəri Üçün;
1 Ədədyumurta
1 Ədədyumurta sarısı
Qızartmaq Üçün;
1,5 Su stəkanı maye yağ

Düyü yuyunur, üzərinə 3,5 çay stəkanı su, yarım Şiriniyyat qaşığı duz əlavə olunur, çox batıq atəşdə heç su qalmayana qədər qaynadılır, soyumağa buraxılır.

Yanmaz tavaya maye yağ, incə yeməli doğranmış quru soğan və yarım şiriniyyat qaşığı duz qoyulur. Soğan kiçilənə qədər qovrulur.

Qovrulan soğan tavadan alınır, eyni tavaya qıymanın yarısı və yarım şiriniyyat qaşığı duz qoyulur. Davamlı qarışdıraraq qıyma sununu salıb çəkənə qədər qovrulur, soyudulur.

Yoğurma kabına qalan çiy qıyma, qaynadılmış düyü, qovrulmuş soğan, qovrulmuş qıyma, 1 Ədəd yumurta ağ və qara bibər qoyulur.

Bütün vəsaitlər, integrasiya olunana qədər ən az 5 dəqiqə yoğurulur. Yumurta və yumurta sarısı çuxur bir qabda yaxşıca çırpılır.

Küftə xərcindən normal küftədən bir az daha böyük, parçalar alınır, oval şəkildə küftələr edilir.

Tavaya duru yağ qoyulur, tüstüsü tüstüləyəcək kimi yaxşıca hırləndirilər. Küftələr çırpılmış yumurtaya bulanır, qızgın yağda qızardılır, kağız dəsmala çıxardılır.

Daha sonra xidmət qabına köçürülər, ilıq ya da soyuq olaraq xidmət edilir.

Qeyd: Qadın budu küftə yumurtaya bulanaraq qızardıldığı üçün, qızartma yağında köpüklər meydana gəlməsi normaldır.