Qadın Budu Küftə

Kadınbudu Köfte



Yarım kq. yağsız dana qıyma
1 Çay stəkanı düyü
1 Ədəd yumurta ağı
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 yuyunar, üzərinə 3,5 çay stəkanı su, yarım Şiriniyyat qaşığı duz əlavə olunar, çox batıq atəşdə heç su qalmayana qədər qaynadılar, soyumağa buraxılar.
Yanmaz tavaya maye yağ, incə yeməli doğranmış quru soğan və yarım şiriniyyat qaşığı duz qoyular. Soğan kiçilənə qədər qovrular.
Qovrulan soğan tavadan alınar, eyni tavaya qıymanın yarısı və yarım şiriniyyat qaşığı duz qoyular. Davamlı qarışdıraraq qıyma sununu salıb çəkənə qədər qovrular, soyudular.
Yoğurma kabına qalan çiy qıyma, qaynadılmış düyü, qovrulmuş soğan, qovrulmuş qıyma, 1 Ədəd yumurta ağı və qara bibər qoyular.
Bütün vəsaitlər, inteqrasiya olunana qədər ən az 5 dəqiqə yoğurular. Yumurta və yumurta sarısı çuxur bir qabda yaxşıca çırpılar.
Küftə xərcindən normal küftədən bir az daha böyük, parçalar alınar, oval şəkildə küftələr edilər.
Tavaya duru yağ qoyular, tüstüsü tüstüləyəcək kimi yaxşıca hirsləndirilər. Küftələr çırpılmış yumurtaya bulanar, qızğın yağda qızardılar, kağız dəsmala çıxardılar.
Daha sonra xidmət qabına köçürülər, ilıq ya da soyuq olaraq xidmət edilər.

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