



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

Hasan Paşa Küftəsi

Hasanpaşa Köftəsi



Yarım kq. Küftəlik qıyma
1 Ədəd orta boy quru soğan
1 Ədəd yumurta
1 Şiriniyyat qaşığı duz
5 -6 budaq cəfəri
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
5 Çorba qaşığı galeta unu
Üzəri Üçün;
2 Ədəd orta boy kartof
Yarım su stəkanı süd
1 Çorba qaşığı maye yağ
Yarım Şiriniyyat qaşığı duz
Yarım Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Çorba qaşığı pomidor sousu

- # Yoğurma kabına soğan rəndələnir. Çıxan soğanın suyu başqa bir yeməkdə istifadə edilmək üzrə ayrılır.
- # Üzərinə galeta unu, yumurta, duz, qara bibər qoyular, 8 - 10 dəqiqə yoğurular.
- # Ən son incə qiyılmış cəfəri əlavə olunur. Cəfəri xərclə yayılana qədər yoğurular.
- # Hazırlanan küftə xərci soyuducunda ən az 1 saat dinləndirilər.
- # Küftənin bişəcəyi soba nimçəsi maye yağ ilə yağlanıyır. Dinlənən küftə xərcindən yumurta böyüklüyündə parçalar alınır. Əvvəl toplanar sonra ovuc arasında yastılaşıdırılır.
- # Küftələr yağlanmış nimçəyə düzülər, 220 dərəcədəki sobaya verilər. Qurutmadan çiy görünüşü gedənə qədər bişirilər.
- # Bu vaxt püre hazırlanır; isti qaynadılmış kartoflar, süd əlavəsi ilə əzilər, maye yağ, duz və qara bibər əlavə olunaraq yaxşıca qarışdırılır.
- # Sobadan çıxan küftələrə püre qaşıqla pay edilir. Pürenin üzərinə 1,5 çay stəkanı su ilə nazildilmiş sous gəzdirilər.
- # Hasanpaşa küftəsi təkrar 220 dərəcə qızğın sobaya verilər 15 dəqiqə qədər bişirilər.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

Qeyd: Galeta unu mövcud deyilsə, 2 dilim bayat çörək içi küftə xərcində istifadə edilə bilər.