



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

Kartof Küftəsi

Patates Köftəsi



5 ədəd orta boy kartof
1 su stəkanı rəndə kaşar
1 çay stəkanı un
3 yənək qaşığı zeytunyağı
2 yənək qaşığı qatıq
1 ədəd yumurta
10 - 15 budaq cəfəri
1 qaşığı kimyon
1 çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı duz

Kartoflar qaynadılar, qabıqları soyular və rəndələnir. Yoğurma kabına köçürülər.
İçinə rəndə kaşar, qatıq, zeytunyağı, yumurta, incə qyılmış cəfəri, kimyon, duz və qara bibər əlavə olunur, qarışdırılır.
Ən son un əlavə olunur, yumşaq bir qarışıq əldə edilir. Xərçdən yarım limon qədər parçalar alınır, əl isladılaraq şəkil verilir.
Küftələr yağlanmış soba nimçəsinə düzülər. Əvvəldən hirsəndirilmiş 200 dərəcə sobaya verilər.
Çəhraylaşıana qədər bişirilər. (Yayılması normaldır.) Sobadan çıxdıqdan 5 dəqiqə sonra xidmətə təqdim edilə bilər.

Qeyd: Kartof küftəsi un yerinə 2 dilim bayat çörək içiylə hazırlana bilər.