



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərice Yemək Tərifləri

Tamatlı Küftə

Salçalı Köfte



Yarım kq orta yağlı qıyma
1 ədəd orta boy quru soğan
1 diş sarımsaq
2 dilim bayat çörək içi
Yarımçay qaşığı karbonat
1 çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı kimyon
1 çay qaşığı duz
Sousu üçün:
2 yeməkqaşığı sous
3 yeməkqaşığı dur yağ
Yarımçay qaşığı duz
3 su stəkanı su

Çörək içinin üzərinə rəndə soğan və döyülmüş sarımsaq əlavə olunur. Çörək içi şəklini itirənə qədər qarışdırılır.

Üzərinə qıyma, karbonat, duz, kimyon, qara bibər və duz əlavə olunur. Ən az 5 dəqiqə yoğrulur.

Küftə xərcindən qoz qədər parçalar alınır, oval və yastı küftələr hazırlanır.

Küftələr yağlanmış soba nimçəsinə düzülür. Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada normaldan bir az çox bişirilir.

Digər tərəfdə dur yağ, duz və sous kiçik bir qazana qoyulur. Orta atəşdə bir neçə dəqiqə çevrilir. Sonra isti su əlavə olunur.

Qaynamaqda olan souslu suya bişmiş küftələr atılır. Qazanın qapağı bağlanılır. Təxminən 15 dəqiqə bişirilir.

İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Sous və yağın əvvəl qovrulması sousun daha ləzzətli olmasını təmin edir.