



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

Nimçə Küftəsi

Tepsi Köftəsi



1 kq. yağsız dana qıyması
1 Ədəd iri quru soğan
1 Ədəd yumurta
Dördəbir çörəyin içi
1 Şiriniyyat qaşığı kimyon
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
Arası Üçün;
10 - 12 dilim təzə kaşar pendiri

- # Bayat çörək içinin üzərinə quru soğan rəndələniyə, yumurta qırılar. Çörək yumşalana qədər qarışdırılır.
- # Üzərinə qıyma, kimyon, duz və qara bibər əlavə olunur, 7 - 8 dəqiqə qədər yoğrulur.
- # Orta böyüklükdə, düzbucaqlı ya da kvadrat soba kabı maye yağ ilə yağlanıyır. Hazırlanan küftə xərcinin yarısı basdıraraq soba kabına yerləşdirilir.
- # Üzərinə dilim halındakı kaşar pendiri yan-yan yerləşdirilir. Qalan küftə xərci barmaq ucları yüngül yağlanılaraq kaşar pendirinin üzərinə yerləşdirilir.
- # Küftə, soba qabı ilə birlikdə bir neylona sarılar, soyuducunun alt rəfində bir saat gözlədilər.
- # Müddət sonunda küftə, 200 dərəcə sobaya verilər. Üzəri qızarana qədər bişirilər.
- # Sobadan alınır, ilk istis(n)i çıxınca arzu edilən şəkildə dilimlənər. Qarnitur yoldaşlığında xidmət edilər.

Qeyd: Bişən küftə soba qabının ortasında toplana bilər.