



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

## Cızbız Küftə

Cızbız Köfte



250 qr. dana qıyması  
250 qr. qoyun qıyması  
2 Dilim bayat çörək içi  
1 Ədəd orta boy quru soğan  
1 Çay qaşığı karbonat  
1 Şiriniyyat qaşığı duz  
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər

- # Soğan rəndələnir, üzərinə bayat çörək və karbonat əlavə olunur. Çörək şəklini itirənə qədər qarışdırılır.
- # Üzərinə dana və qoyun qıyması, qara bibər və duz əlavə olunur, təxminən 10 dəqiqə özləşənə qədər yoğrulur.
- # Hazırlanan küftə xərci, streç neylona sarılır, soyuducunun alt rəfində bir gecə gözlənilir.
- # Sabahısı günü küftə xərcindən qoz böyüklüyündə parçalar alınır, çay stəkanı ağızı diametrində yumru, yastı küftələr edilir.
- # Cızbız küftələr qızartmada ya da az yağlı teflon tavada bişirilir.
- # Arzu edilən qarnitur yoldaşlığında xidmət edilir.

Qeyd: Bəzi qaynaqlara görə cızbız küftəyə qoyun və dana qıyması ilə birlikdə hind toyuğu qıyması da əlavə oluna bilər.