



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

## Şiş Küftə

Şiş Köfte



1 kq. orta yağlı qıyma  
Dördəbir bayat çörək içi  
1 Ədəd quru soğan  
1 Bağ cəfəri  
2 Diş sarımsaq  
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər  
1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər  
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Bayat çörək içinin üzərinə rəndə soğan qatılır, duz əlavə olunur. Çörək içi xəmir kimi olana qədər qarışdırılır.
- # Üzərinə qıyma, döyülmüş sarımsaq, qırmızı marka bibər və qara bibər qoyular, özleşənə qədər yoğurular. (8-10 dəqiqə.)
- # Ən son incə qiylmış cəfəri əlavə olunur. Cəfəri küftə xərcinin hər tərəfinə dağılına qədər yoğurular.
- # Küftə xərci streç neylona sarılar, soyuducunda bir gecə dinləndirilər.
- # Sabahısı günü, normaldan bir az kiçik küftələr edilər. Şişin ya da zibil şişin uzunluğuna görə 4 - 7 ədəd küftə şüşə düzülər, yüngül sıxdırılar.
- # Şiş küftələr manqalda ya da elektrik qızartmasında bişirilər.
- # İsti olaraq xidmət edilər.

**Qeyd:** Şiş küftə xərcinin normal küftə xərcindən sərt olması lazımdır.