



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

Sahən Küftəsi

Sahan Köftəsi



Yarım kq. qıyma
1 Ədəd orta boy quru soğan
1 Diş sarımsaq
1 Qalın dilim bayat çörək içi
8 - 10 budaq cəfəri
1 Şiriniyyat qaşığı kimyon
Yarım Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı duz
3 Şorba qaşığı duru yağ

- # Çörək içi, rəndələnmiş soğan, döyülmüş sarımsaq və duz yaxşıca qarışdırılır.
- # Üzərinə qıyma, kimyon, qara bibər və incə qıyılmış cəfəri qatılır. 5 - 6 dəqiqə yoğurlar.
- # Küftə xərcindən qoz qədar parçalar alınır, əvvəl top edilər, sonra üzərinə basdıraraq yumru küftələr əldə edilir.
- # Sahən küftəsinin bişəcəyi tavaya ya da yayvan qazana duru yağ qoyular. Küftələr möhkəm-möhkəm düzülər.
- # Qazanın qapağı bağlanılır, çox batıq atəşə yerləşdirilər. Öz suyu ilə 35 - 40 dəqiqə bişirilər.
- # Arzu edilən qarniturla, isti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Sahən küftəsi öz buxarı ilə bişdiyi üçün rəngi tündləşməz.