



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

Sultan Küftəsi

Sultan Köftəsi



Yarım kq. qıyma
1 Ədəd orta boy quru soğan
4 Dilim bayat çörək içi
1 Su stəkani rəndə kaşar
1 Ədəd yumurta
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Üzəri Üçün;
6 Dilim təzə kaşar pendiri

Yoğurma qabına bayat çörək içi, rəndə quru soğan, yumurta və duz qoyular. Çörək xəmir kimi olana qədər qarışdırılır.

Üzərinə rəndə kaşar, qara bibər və qıyma qoyular. Vəsaitlər integrasiya olunana qədər, təxminən 10 dəqiqə yoğurular.

Əldə edilən küftə xərcindən, yumurta böyüklüyündə parçalar alınar, yastı və yumru küftələr edilir.

Küftələr yağlanmış qızartmada bişirilər. Bişdikdən sonra küftənin diametrindən bir az daha kiçik kaşar pendiri parçaları üzərlərinə qon/qoyular.

Kaşar əriyənə qədər qısa müddət daha qızartmada bişirilər, isti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Sultan küftəsinin orijinal adı "Granatine de mormaggio" dır. 17. əsrdə İtaliyadan Osmanlı mətbəxinə gəlmişdir. Sarayda hazırlandığı üçün "Sultan Küftəsi" adını almışdır.