



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

Çayır Küftəsi

Çayır Köftəsi



Yarım kq. yağsız dana qıyma
1 Ədəd orta boy soğan
1 Ədəd orta boy kartof
2 Diş sarımsaq
1 Dilim bayat çörək içi
1 Böyük bağ cəfəri
Yarım çay qaşığı karbonat
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
Yarım çay stəkani duru yağ

- # Cəfəri yarpaqları çox incə qıyılar. Yarısı daha sonra istifadə edilmək üzrə ayrılır.
- # Yoğurma kabına incə rəndələnmiş soğan və kartof və çörək içi qoyular. Çörək yumşalana qədər yoğurular.
- # Üzərinə qıyma, döyülmüş sarımsaq, karbonat, qara bibər, duz əlavə edilər. Vəsait inteqrasiya olunana qədər yoğurular.
- # Daha sonra incə qıyılmış cəferinin yarısı qatılar. Cəfəri küftə xərcinə homogen dağılacaq şəkildə qısa müddət yoğurular.
- # Əldə edilən küftə xərci soyuducunda yarım saat dinlən/istirahət etdirilər. Daha sonra qozdan kiçik top şəklində küftələr edilər.
- # Ayrılan qıyılmış cəfəri bir nimçəyə yayılır. Üzərinə hazırlanan küftələr qoyular, nimçə yellənərək, cəferinin küftəyə yapışması təmin edilər.
- # Böyük bir tavaya duru yağ qoyular. Ən böyük ocaq az atəşə nizamlanar və tava ocağa yerləşdirilər. Küftələr istilənmiş tavaya buraxılar, tava yellənərək qızardılar.
- # Küftələr xidmət qabına alınar, üzərinə qıyılmış cəfəri səpilər, süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Bu ölçü ilə iki tava çayır küftəsi əldə edilər.