



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

Kaşarlı Küftə

Kaşarlı Köfte



Yarım kq. orta yağlı dana qıyma
1 Ədəd quru soğan
1 Su stəkanı çörək qırıntısı ya da galeta unu
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı duz
İçi Üçün;
1 santimetr enində 3 dilim kaşar pendiri

- # Soğan rəndələnir, duz və çörək qırıntısı əlavə olunur, qarışdıraraq bulamaç halına gətirilir.
- # Üzərinə qıyma və qara bibər qatılır, 10 dəqiqə qədər yoğurlar. Əldə edilən küftə xərci soyuducunda yarım saat dinləndirilir.
- # Müddət sonunda xəmindən qoz böyüklüyündə parçalar alınır, əvvəl diyirlənər, sonra iki ovuc arasında yastılaşıdırılır, bir kənara qoyulur.
- # Eyni şəkildə ikinci bir küftə edilir, ortasına yarım kibrit qutusu böyüklüyündə kaşar pendiri qoyulur, ilk hazırlanan küftə üzərinə bağlanılır, kənarlarına basdırılır.
- # Küftə xərci bitənə qədər eyni əməliyyatlar təkrarlanır, qızartmada bişirilir. İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Kaşarlı küftə istehsalında təzə kaşar pendiri istifadə edilməlidir.