



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

## Toros Küftəsi

Toros Köftəsi



Yarım kq. orta yağlı qıyma  
1,5 çay stəkanı düyü  
1 Ədəd iri quru soğan  
1 Şiriniyyat qaşığı sous  
1 Ədəd yumurta  
10 - 12 budaq cəfəri  
Yarım Şiriniyyat qaşığı qara bibər  
1 Şiriniyyat qaşığı duz  
1,5 Su stəkanı su  
Üzəri Üçün;  
1 Su stəkanı çörək qırıntısı

# Quru soğan çox incə doğranar, kiçik bir qazana köçürülər, üzərinə yuyunmuş düyü, bir tutam duz və 1,5 su stəkanı su əlavə olunar.

# Çox batıq atəşdə düyülər sununu çəkənə qədər bişirilər.

# Qıymağa soyumuş, düyülü qarışıq, duz, qara bibər, yumurta, incə qıyılmış cəfəri əlavə olunar, 3-4 dəqiqə yoğurular.

# Əldə edilən yumuşaq konsistensiyasındakı küftə xərcindən yarım limon qədər parçalar alınar, oval şəkildə küftələr edilər. Daha sonra parçalanmış çörək qırıntısında bulanar.

# Soba nimçəsi bol miqdarda maye yağ ilə yağlanıyar. Küftələr nimçəyə düzülər. Əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər.

# Arzu edilən qarnitur yoldaşlığında, isti olaraq xidmətə təqdim edilər.

**Qeyd:** Çörək qırıntısı əldə etmək üçün, 2 ya da 3 dilim çörək yaxşıca bayatladılar. Havanda döyərək ya da mətbəx robotunda çəkərək parçalanar.