



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

Pane Küftə

Pane Köfte



Yarım kq. az yağlı dana qıyması
1 Ədəd kiçik quru soğan
1 Su stəkanı rəndə kaşar
8 - 10 Budaq cəfəri
1 Şirin qaşığı qara bibər
1 Şirin qaşığı duz
Panesi Üçün;
1 Su stəkanı galeta unu
2 Ədəd yumurta
Qızartmaq Üçün;
2 Su stəkanı duru yağ

- # Soğan rəndələnir, üzərinə qıyma, kaşar, duz və qara bibər əlavə olunur, inteqrasiya olunana qədər yoğurlar.
- # Daha sonra incə qyılmış cəfəri əlavə olunur. Cəfəri küftə xərcinə bərabər yayılana qədər yoğurlar.
- # Küftə xərci soyuducunun alt rəfinə yerləşdirilər, ən az yarım saat dinləndirilər.
- # Müddət sonunda arzu edilən forma və böyüklükdə küftələr şəkilləndirilər.
- # Küftə əvvəl çirpilmiş yumurtaya, sonra galeta ununa bulanar, qızğın yağda qızıl rəngində qızardılar.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Küftədə rəndə kaşar tapıldığı üçün, qızğın yağda qızardılar. Əks halda qızmamış yağda kaşar əriyərək küftənin görünüşünü pozar.