



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

Zeytunlu Küftə

Zeytinli Köfte



Yarım kq. orta yağlı qıyma
1 Ədəd iri quru soğan
3 Dilim bayat çörək içi
1 Ədəd yumurta
Yarım şiriniyyat qaşığı kimyon
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı duz
İçi Üçün;
1 Su stəkani qara zeytun
3 Diş sarımsaq
1 Şiriniyyat qaşığı zeytunyağı
Yarım şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
Üzəri Üçün;
Yarım su stəkani rəndə kaşar

- # Çuxur bir kobud bayat çörək dilimləri qoyular. Üzərinə soğan rəndələnir, yumurta qatılar. Barmaq uclarıyla çörək bulamaç olana qədər qarışdırılır.
- # Daha sonra qıyma, kimyon, duz və qara bibər əlavə olunur. Küftə xərci inteqrasiya olunana qədər ən az 5 dəqiqə yoğrulur.
- # Hazırlanan küftə xərci, təmiz bir neylona ya da strece sarılaraq soyuducunun alt rəfinə yerləşdirilər, ən az 1 saat dinləndirilər.
- # Bu vaxt zeytunlar alma kimi soyularaq nüvələri çıxarılır. Taxta üzərində qıyılaraq kiçildilər. Üzərinə qıyılmış sarımsaq, zeytunyağı və qırmızı marka bibər əlavə olunur, yaxşıca qarışdırılır.
- # Dinlən/istirahət edən küftə xərcindən yarım limon qədər parçalar alınır. Əvvəl top kimi diyirlənər, sonra baş barmaq basılaraq çevirilərək ortası çuxurlaşdırılır.
- # Çuxur qisimə hazırlanan zeytunlu xərcdən kifayət qədər qoyular, kənarları düzəldilər, yağlanmış soba nimçəsinə yerləşdirilər.
- # Küftələrin üzərinə rəndə kaşar qoyular, əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada kaşarlar çəhrayılaşana qədər bişirilər.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Zeytunun acılığının küftə dadını pozması üçün qətiliklə duzu alınmış olmalıdır.