



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

Şehriyeli Küftə

Şehriyeli Köfte



Yarım kq. orta yağlı qıyma
1 Çay stəkanı şəhəriyə
1 Çorba qaşığı zeytunyağı
1,5 çay stəkanı soğan rəndəsi
2 Çay stəkanı su
1 Şirinyat qaşığı sous
1 dilim bayat çörək içi
4 Ədəd orta boy pomidor
Yarım Şirinyat qaşığı qara bibər
1 Şirinyat qaşığı duz

İlk əməliyyat olaraq şəhəriyə qaynadılar. Kiçik bir qazana rəndə quru soğan, 2 çay stəkanı su, 1 şorba qaşığı zeytunyağı və yarım Şirinyat qaşığı duz qaynadılar. Üzərinə quru şəhəriyə əlavə olunur, batıq atəşdə axtarar sıra qarışdıraraq şəhəriyə mayeni çəkənə qədər bişirilər.

Şəhəriyə soyuduqdan sonra çuxur yoğurma kabına köçürülər, içinə qıyma, sous, bayat çörək içi, qara bibər, yarım Şirinyat qaşığı duz əlavə olunur. Vəsait inteqrasiya olunana qədər yoğurular.

Hazırlanan küftə xərci soyuducunda ən az 2 saat dinləndirilər. Müddət sonunda küftə xərcindən 1,5 qoz böyüklüyündə parçalar alınır, top şəklində küftələr edilir.

Küftələr yağlanmış soba nimçəsinə yan-yan düzülər, üzərlərinə bir dilim pomidor qoyular. Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada pomidorlar şəkillərini itirib qızarana qədər bişirilər.

İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Şehriyeli küftənin üzərinə qon/qoyulan pomidor hissəsi, şehriyenin bişmə əsnasında qurumasına mane olar.