



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

Badamlı Küftə

Bademli Köfte



Yarım kq. orta yağlı dana qıyma
1 Ədəd orta boy quru soğan
1 çay stəkanı badam
1 çay stəkanı duzsuz sarı ləbləbi
1 çay qaşığı toz zəncəfil ya da kimyon
1 çay qaşığı qara bibər
2 çay qaşığı duz
Bulamaç Üçün;
1 çay stəkanı duzsuz sarı ləbləbi
Ala bildiyi qədər su
Qızartmaq Üçün;
1 su stəkanı duru yağ

- # Ön hazırlıq olaraq iç badam havanda döyərək ya da robotdan keçirərək yarma böyüklüyündə çəkilər. Ləbləbi də toz halına gətirilər.
- # Yoğurma qıyma, rəndə soğan, qara bibər, duz, toz zəncəfil, döyülmüş badam və toz ləbləbi qon/qoyular. Vəsait inteqrasiya olunana qədər yoğurular.
- # Küftə xərci soyuducunun alt rəfinə yerləşdirilər, 1 saat qədər dinləntdirilər.
- # Toz ləbləbiyə çox cıvık olmayacaq, küftənin üzərində dayanacaq bir konsistensiyaya götürəcək qədər su qatılaraq bulamaç hazırlanar.
- # Dinlənen küftə xərcindən normaldan bir az kiçik parçalar alınar, oval şəkilli küftələr edilər.
- # Küftələr ləbləbi bulamacına batırılar, tavada olan isti, ancaq qızmamış yağa atılar, iki üzü qızardılar. Çox yağını götürmək üçün kağız dəsmala çıxardılar.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Badamlı küftə bir Alman tərifidir. Orijinal reseptdə ləbləbi tozu yerinə noxud unu istifadə edilər.