



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

Toyuq Küftəsi

Tavuk Köftəsi



Yarım kq sümüksüz toyuq əti
1 Ədədkiçik quru soğan
3 diş sarımsaq
3 dilim bayat çörək içi
3 şorba qaşığı süd
1 Ədədyumurta
1 şorba qaşığı kərəyağı
8-10 budaq cəfəri
1 Şiriniyyat qaşığı kuru
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Toyuq əti qiyma maşınından ya da mətbəx robotundan keçirərək qiyma halına gətirilər.
- # Bayat çörək dilimlərinin üzərinə rəndə quru soğan, döyülmüş sarımsaq, süd, yumurta və duz qoyular. Çörək dilimləri şəklini itirənə qədər qarışdırılır.
- # Üzərinə toyuq qiyması, kuru, qara bibər və kərəyağı əlavə olunur. Vəsait inteqrasiya olunana qədər təxminən 5 dəqiqə yoğurular.
- # Ən son incə qıyılmış cəfəri qatılır. Qısa müddət yoğurduqdan sonra küftə xərci soyuducunun alt rəfinə mövzu, 1 saat dinləndirilər.
- # Müddət sonunda küftə xərcindən arzu edilən böyüklükdə parçalar alınır, barmaq ucları isladılaraq şəkil verilər.
- # Küftələr yağlanmış ya da yağlı kağız sərilmiş soba nimçəsinə yan-yan düzülər. Əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada üzərləri qızarana qədər bişirilər.
- # Qarnitur yoldaşlığında, isti olaraq süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Toyuq küftəsi hazırlayarkən kuru yerinə kimyon istifadə edilə bilər.