



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

Milföylü Küftə

Milföylü Köfte



Yarım kq dana qıyma
1 Ədəd quru soğan
2 diş sarımsaq
2 dilim bayat çörək içi
1 Ədəd yumurta ağ
8-10 budaq cəfəri
1 çay qaşığı karbonat
1 çay qaşığı kəklik
1 çay qaşığı kimyon
2 çay qaşığı duz
Kənarı üçün:
6 Ədəd milföy xəmiri
1 Ədəd yumurta sarısı

- # Bayat çörək içinin üzərinə rəndə soğan, döyülmüş sarımsaq və duz əlavə olunur. Çörək bulamaç konsistensiyasını sahəyə qədər qarışdırılır.
- # Üzərinə qıyma, yumurta ağ, kəklik, kimyon, karbonat və qara bibər qatılır. Vəsait inteqrasiya olunana qədər yoğurular. Ən son qıyılmış cəfəri əlavə edilir.
- # Küftə xərci soyuducunda 1 saat dinləndirilir.
- # Həll edilmiş 3 milföy xəmiri kənarları bir-birinə mindirərək yan-yanı qoyular. Qalan 3 milföy xəmiri də altına eyni şəkildə yerləşdirilir. Mərdanəylə üzərindən keçərək bütün bir xəmir əldə edilir.
- # Xəmir təxminən 2 qarış enində, 2 qarış boyunda kvadrat şəkildə olmalıdır.
- # Soyuducunda dinlənen küftə xərci, xəmirin eni qədər çəlik şəkildə diyirlənər.
- # Xəmirin kənarına qoyular. Çox möhkəm olmayan rulo edilir. Ucuna su sürtülər, yapışdırılır.
- # Rulo baş barmağı qalınlığında bıçaqla dilimlənər. Milföylü qisiminə yumurta sarısı sürtülər.
- # Küftəli hissə yuxarı gələcək şəkildə yağlanmış nimçəyə düzülər.
- # Əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada qıpqırmızı olana qədər bişirilər.
- # İsti xidmət edilir.

Qeyd: Milföylü küftənin üzərinə souslu sous gəzdirilə bilər.