



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

## Dilli Küftə

Dilli Köfte



Yarım kq. yağsız dana qıyma  
3 Kibrit qutusu böyüklüyündə dana dili  
1 Ədədi quru soğan  
2 Dilim bayat çörək içi  
1 Ədəd yumurta  
1,5 Şiriniyyət qaşığı duz  
1,5 Şiriniyyət qaşığı qara bibər  
Qızartmaq Üçün;  
1,5 Su stəkanı duru yağ

- # Dana dilinin arxa qisimindən 3 kibrit qutusu qədər parça kəsilər, yağları təmizlənər. Dil tovla pərdə(n)i şəklində doğranar.
- # Yoğurma qabına soğan rəndələniyə, yumurta qırılar, üzərinə çörək içi əlavə olunar. Çörək yumşalana qədər qarışdırılar.
- # Üzərinə qıyma, doğranmış dil, duz və qara bibər əlavə edilər, 8 - 10 dəqiqə yoğurular.
- # Küftə xərci soyuducunun alt rəfində bir saat qədər dinlən/istirahət etdirilər.
- # Daha sonra qoz qədər parçalar alınar, baş barmağı uzunluğunda silindr şəkli verilər.
- # Hazırlanan küftələr çox qızgın olmayan yağda, ağır atəşdə bişirilər. Çox yağını götürmək üçün kağız dəsmala çıxarılar.
- # İsti olaraq xidmət qabına köçürülər, süfrəyə gətirilər.

**Qeyd:** Dilli küftə Rumeli bölgəsinə aid bir tərifdir.