



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

## İzmir Küftə

İzmir Köfte



750 qr. küftəlik qıyma  
3 Dilim bayat çörək içi  
1 Ədəd iri quru soğan  
1 Ədəd yumurta  
Yarım dəstə cəfəri  
1 Şirin qaşığı duz  
Yarım şirin qaşığı qara bibər  
Sousu Üçün;  
4 Ədəd orta boy pomidor  
Yarım şorba qaşığı sous  
Yarım su stəkani su  
Yarım şirin qaşığı duz  
2 Çorba qaşığı duru yağ

- # Çörək dilimlərinin kənarları çıxarılır, yoğurma qabına qoyular. Üzərinə soğan rəndələniyə, yumurta qırılır, duz və qara bibər əlavə olunur.
- # Çörək yumşalıb xəmir konsistensiyasını sahəyə qədər yoğurular.
- # Qarışığa qıyma əlavə olunur, 8 - 10 dəqiqə yoğurular. İncə qyılmış cəfəri qatılar 1 dəqiqə daha yoğurduqdan sonra soyuducuna qoyular, ən az yarım saat dinləndirilər.
- # Bu vaxt pomidorlar rəndələniyə, süzgəcdən keçirilər, çıxan nüvələri atılır.
- # Süzülən pomidor kiçik bir qazana köçürülər, üzərinə sous, su və duru yağ qoyular, orta atəşdə 10 dəqiqə qaynadılar, yanvar/ocaqdan alınar.
- # Dinlən/istirahət edən küftə xərci soyuducundan alınar, qoz böyüklüyündə parçalar qoparılır, barmaq şəklində küftələr edilir.
- # Küftələr elektrik qızartmasına düzülər, normaldan bir az çox bişirilər. (Sousun içində dağılmaması üçün.)
- # Bişən küftələr ılıyan sousa atılır, atəşə qoyular, qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra 5 - 7 dəqiqə qaynadılar.
- # Xidmət qablarına qoyular, üzərlərinə bir az sous gəzdirilər.

**Qeyd:** İzmir küftəsinin orijinal tərifində küftələr kərəyağında qızardılar.