



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərce Yemək Tərifləri

## Tekirdağ Küftəsi

Tekirdağ Köftəsi



Yarım kilo az yağlı dana qıyması  
2 Ədəd orta boy quru soğan  
2 Dilim bayat çörək  
Yarım dəstə cəfəri  
Yarım Şiriniyyat qaşığı karbonat  
Yarım Şiriniyyat qaşığı qara bibər  
1 Şiriniyyat qaşığı duz  
Qızartmaq Üçün;  
2 Su stəkani duru yağ

- # Bayat çörək dilimlərinin kənarları kəsilərək çıxarılır, çuxur bir kobud köçürülər.
- # Üzərinə rəndələnmiş quru soğan əlavə edilir. Çörək yumşalıb şəklini itirənə qədər yoğurular.
- # Üzərinə qıyma, duz, qara bibər və karbonat əlavə olunur, 4 - 5 dəqiqə yoğurular.
- # Solmaması üçün ən son qıyılmış cəfəri qatılır, küftə xərcinin hər tərəfinə bərabər dağılıcaq şəkildə yoğurular.
- # Hazırlanan küftə xərci streçə ya da təmiz bir neylona sarılır, soyuducunun alt rəfinə yerləşdirilər. Bir gecə gözlədilər.
- # Sabahısı günü küftə xərci, krem nasosuna ya da qıfa doldurular, sıxılaraq yarım barmaq uzunluğuna küftələr edilir.
- # Hazırlanan Tekirdağ küftələri, qızgın duru yağda qızardılar, kağız dəsmala çıxardılar.
- # Sonra xidmət qabına yerləşdirilər, müxtəlif tərəvəz qızartmaları və soğan yoldaşlığında süfrəyə gətirilər.

**Qeyd:** Tekirdağ küftəsinin şəkilləndirilməsi üçün, bölgədə nasos Şiriniyyati nasosu istifadə edilir.