



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

## Nahna Küftəsi

Nahna Küftəsi



1 Ədəd orta boy kələm  
3 Ədəd quru soğan  
1 Çay stəkani duru yağ  
1 Çorba qaşığı pomidor sousu  
Yarım şorba qaşığı bibər sousu  
4 Su stəkani su  
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz  
Küftəsi Üçün;  
250 qr. Küftəlik qıyma  
1 Su stəkani plovluq yarma  
1 Ədəd quru soğan  
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər  
1 Şiriniyyat qaşığı marka bibər  
Yarım Şiriniyyat qaşığı duz

- # Qazana duru yağ qoyular, orta atəşdə ocağa yerləşdirilər, istilənincə yarım dairə şəklində doğranmış soğan əlavə olunur, qovrulur.
- # Soğanlar yumşalınca pomidor və bibər sousu əlavə edilir, duz səpilir. Sousun qoxusu gedincə, 4 su stəkani su qatılar, qaynayınca ocaqdan alınır.
- # Bu vaxt kələm yarpaqları ayrılır, yumşalana qədər qaynadılar, bıçaqla ovuc içi böyüklüyündə parçalara kəsilir.
- # Çuxur bir kobud qıyma, yarma, rəndələnmiş quru soğan, qara bibər və duz qoyular. Lazım olsa az su əlavəsi ilə özleşənə qədər yoğurular.
- # Küftə xərcindən qozdan kiçik parçalar alınır, silindr küftələr edilir. Qaynadılmış kələm yarpaqlarına tək-tək sarılar.
- # Əvvəldən hazırlanan soğanlı, souslu qarışığın yarısı başqa bir kobud köçürülür. Qalan soğanlı qarışığın üzərinə nahna kifdələri düz olmaycaq şəkildə qoyular.
- # Üzərinə ayrılan soğanlı, souslu qarışıq qatılır. Qazanın qapağı bağlanılır, orta qızdırmalı yanvar/ocaqda qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra atəş qısılar, 20 dəqiqə daha bişirilir.
- # Ocaqdan alındıqdan sonra yarım saat dinləndirilər, xidmət edilir.

**Qeyd:** Nahna kifdəsi Malatya'ya aid bir tərifdir. Malatya'da bu küftəni bişirərkən qazanın dibinə parça ət döşəniyər.