



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler© Azərice Yemək Tərifləri

## Kütahya Küftəsi

Kütahya Köftəsi



- 1 Su stəkani incə yarma
- 3 Çorba qaşığı tarhana
- 150 qr. qıyma
- 1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz
- 2 Su stəkani qatıq
- 3,5 Su stəkani su
- 1 Çay stəkani duru yağ
- 1 Şiriniyyat qaşığı quru nanə
- 1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər

# Çuxur bir kobud incə yarma və tarhana qoyular, üzərinə bir su stəkani ilıq su əlavə olunur, 15 dəqiqə gözlədilər.

# Müddət sonunda qabaran vəsaitlərə qıyma, duz və qara bibər əlavə olunur, ələ yapışmayan bir konsistensiyada küftə xərci edilir. (Konsistensiyas(n)ı tutdura bilmək üçün az su əlavə oluna bilər.) Misketten bir az böyük küftələr diyirlənər.

# Bir qazana 3,5 su stəkani su və yarım çay qaşığı duz qoyular, qaynayınca küftələr atılır, orta atəşdə 20 dəqiqə bişirilər.

# Qatıq yaxşıca çırpılar, qaynayan küftə sunundan, bir çömçə qəder alınır, qarışdırılır, küftələrin üzərinə tökülər, bir neçə dəfə çevrilər, qaynama nöqtəsinə gələndə qəder bişirilər.

# Tavada duru yağ, quru nanə və qırmızı marka bibər hirsəndirilər, qazanda bulan küftələrin üzərinə gəzdirilər.

# İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

**Qeyd:** Bu küftə, Kütahyada nimçə ilə süfrəyə gətirilər, xidmətdən dərhal əvvəl üzərinə qızğın nanəli yağ gəzdirilər.