



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

Badımcanlı Maraş Küftəsi

Patlıcanlı Maraş Köftəsi



Yarım kq. yağsız qiyma
1 Ədəd orta boy quru soğan
Dördəbir çörək içi
Yarım dəstə cəfəri
1 Şirin qaşığı duz
Yarım şirin qaşığı qara bibər
3 Ədəd iri badımcan
Üzəri Üçün;
4 Ədəd orta boy pomidor
4 Ədəd çarliston bibəri
Sousu Üçün;
3 Ədəd pomidor
1 Şirin qaşığı kimyon
2 Çorba qaşığı duru yağ
Yarım şirin qaşığı duz
Qızartmaq Üçün;
2,5 Su stəkani duru yağ

- # Soğan rəndələnir, üzərinə çörək içi qatılır və çörək içi yumşalana qədər qarışdırılır.
- # Daha sonra qiyma, duz və qara bibər əlavə olunur, 2 - 3 dəqiqə yoğrulur. İncə qıyılmış cəfəri əlavəsindən sonra 1 -2 dəqiqə daha yoğrulur. Küfte xərci soyuducunun alt rəfinə yerləşdirilir.
- # Bu vaxt badımcanlar çubuqlu soyular, bir barmaq qalınlığında dairə şəklində doğranar, duzlu suda yarım saat gözlədilər, sonra yaxşıca qurulanar.
- # Tavaya duru yağ qoyular, qızın tərəfindən, badımcan dilimlərinin iki üzü rəng sahəyə qədər qızardılar, doğrudan bişəcəyi soba nimçəsinə düzülər.
- # Soyuducunda gözləyən küftələr badımcan dilimlərinin diametri qədər şəkilləndirilər, eyni qızartma yağında rəng götürəcək qədər iki üzü qızardılar, nimçədə olan badımcanların üzərinə qoyular.
- # Küftələrin üzərinə dairə şəklində doğranmış çiy pomidor dilimləri və onun da üzərinə bir neçə parçaya bölünmüş çarliston bibər parçaları qoyular.
- # Ən son sousu hazırlanar. Pomidor rəndələnir, üzərinə kimyon duru yağ və duz qatılır, qarışdırılır. Nimçədə olan küftələrin üzərinə sous gəzdirilər.
- # Əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada bibərlərin rəngi dəyişənə qədər bişirilər.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

Qeyd: Arzuya görə küfte xərcinə bir şirin qaşığı bibər sousu əlavə oluna bilər.