



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

Tire Küftə

Tire Köfte



Yarım kq. dananın yumşaq yerindən qıyma
1 Şirin qaşığı qalın duz
2 Şorba qaşığı kərəyağı
2 Ədəd orta boy pomidor
4 Ədəd iti bibər

Qıymağa duz qatılar, ən az 5 dəqiqə yoğurular.

Küftə xərci 8 bərabər parçaya bölünər. Hər parça əl isladılaraq yumru qızartma şişinə sıxdıraraq və çevirərək yerləşdirilər. (Mümkün olduqunca incə olmalıdır.)

Şişdəki küftələr, elektrik qızartmasında bişirilər. 10 dəqiqə küftələrin soyuması gözlənilər. Pomidor və iti bibər bir neçə parçaya kəsilər.

Bu vaxt ılıyan şişdəki küftələr şişdən çıxarılır, arzuya görə 3 ya da 4 parçaya kəsilər.

Böyük bir tavaya kərəyağı qon/qoyular, əriyincə bibər, pomidor və bişmiş küftələr atılır, diqqətli qarışdıraraq 4 - 5 dəqiqə qızardılar.

İsti xidmət edilər.

Qeyd: İzmir Tiredə bu küftə dananın bonfile, antrkot kimi yumşaq bölgəsindən alınar. Duzla birlikdə qıyma maşınından 3 dəfə keçirilər.