



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

Qaraqız Küftəsi

Karakız Köftəsi



1,5 Su stəkani incə yarma
1 Şorba qaşığı un
Yarım şorba qaşığı buğda nişastası
1 Ədədyumurta
1 Çorba qaşığı quru nanə
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Yarım Şiriniyyat qaşığı qara bibər
Üzəri Üçün;
8 diş sarımsaq
1,5 Çay stəkani zeytunyağı
1 Şorba qaşığı bibər sousu
1 Çay qaşığı kimyon
8 - 10 budaq cəfəri

- # İncə yarma çuxur bir kobud qoyular, üzərinə 1 su stəkani isti su əlavə olunur, 10 dəqiqə gözlədilər.
- # Müddət sonunda yumşalan yarmaya yumurta, quru nanə, un, nişasta, duz, qara bibər əlavə olunur. Əllər isladılaraq küftə xərci inteqrasiya olunana qədər yoğurular. (10 - 15 dəqiqə)
- # Yoğurma əməliyyatı tamamlandıqdan sonra bir qazana 6 - 7 su stəkani su və az duz qoyular, qaynatmaq üzrə ocağa yerləşdirilər.
- # Su qaynarkən küftə xərcindən fındıqdan bir az böyük parçalar qoparılar, diyirlənər.
- # Bütün küftələr hazırlanınca qaynayan suya atılar, suyun yüzünə çıxınca kevgirle alınar, xidmət qabına köçürülər.
- # Ən son üst vəsaiti hazırlanar; bir tavaya zeytunyağı döyülmüş ya da qıyılmış sarımsaq, kimyon, bibər sousu, az duz qoyular, orta atəşdə bir neçə dəqiqə bişirilər.
- # Souslu qarışıq atəşdən alınınca üzərinə qıyılmış cəfəri əlavə olunur, qarışdırılar və küftələrin üzərinə gəzdirilər.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Qaraqız küftəsi, Ankara və ətrafına aid bir tərifdir.