



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

Göyərçin Bunu

Güvercin Bunu



Yarım kq. yağsız küftəlik qıyma
1 Ədəd orta boy quru soğan
1 Çay stəkani düyü
3 Çay stəkani su
1 şiriniyyat qaşığı duz
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Ədəd yumurta
Qızartmaq Üçün;
2 Su stəkani duru yağ

- # Ayırd edilmiş, yuyunmuş düyüyə, 3 çay stəkani su əlavə olunur, batıq atəşdə sununu çəkənə qədər bişirilər. (15 dəqiqə)
- # Yoğurma kabına qıyma, rəndə soğan, qaynadılmış düyü, duz və qara bibər qoyular, 4 - 5 dəqiqə yoğurular.
- # Küftə xərcindən normaldan bir az kiçik parçalar alınar, oval küftələr edilər.
- # Küftələr qızartmada iki üzünü yarım olaraq bişirilər. 10 - 15 dəqiqə soyumağa buraxılar. (Bölgədə qızartmada yarım bişirmək yerinə buxarda yarım bişirilər.)
- # Tavaya duru ıyağ qoyular, qızın tərəfindən çırpılmış yumurtaya bulanmış küftələr atılar.
- # İki üzünü qızarıncə kağız dəsmala çıxarılar. Xidmət qabına yerləşdirilər. Konserv misir ya da arzu edilən bir qarniturla xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Göyərçin bunu, Bursansanın unudulmağa üz tutmuş, ləzzətli bir tərifi