



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

Simitli Küftə

Simitli Köfte



Yarım kq. orta yağlı qiyma
1 Su stəkani küftəlik yarma
5 Diş sarımsaq
1 Ədəd iri quru soğan
Yarım Şorba qaşığı bibər sousu
10 - 12 Budaq cəfəri
Yarım şiriniyyat qaşığı kimyon
Yarım şiriniyyat qaşığı yenibahar
1 şiriniyyat qaşığı duz

Yarma, 1 su stəkani ilıq suda, 10 dəqiqə gözləndikdən sonra, üzərinə rəndə soğan, döyülmüş sarımsaq, bibər sousu, kimyon, yenibahar və duz əlavə olunur, inteqrasiya olunana qədər yoğrulur. (6 - 7 dəqiqə)
Ən son incə qıyılmış cəfəri qatılır. Cəfəri küftə xərcinin hər tərəfinə yayılacaq şəkildə qısa müddət yoğrulur.
Küftə xərci soyuducunda yarım saat dinləndirilər. Daha sonra limon böyüklüyündə parçalar alınır.
Küftələr əl isladılaraq şüşə ya da zibil şüşə yerləşdirilər, üzərlərinə çox az duru yağ gəzdirilər, elektrik qızartmasında ya da maqalda bişirilər.
Simitli küftəni şüşə keçirmək ustalığ tələb edir; əgər şiş istifadə edilə bilməyəcəksə küftələrə eyni şəkil verilər, yağlanmış nimçəyə düzülər, üzərlərinə az yağ gəzdirilər, 175 dərəcə sobada bişirilər.

Qeyd: Simitli küftə Qaziantəpə xas bir tərifdir. Bölgədə simit kababı da deyilir. Bölgədə incə yarmaya simit adı verilər.