



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

Kartoflu İçli Küftə

Patatesli İçli Köfte



3 Su stəkani küftəlik yarma
1 Su stəkani un
1 Ədəd yumurta
3 Su stəkani su
1 Şirin qaşığı duz
İçə Üçün;
2 Ədəd iri kartof
1 Ədəd orta boy quru soğan
Yarım şirin qaşığı qara bibər
Yarım şirin qaşığı marka bibər
Yarım şirin qaşığı duz
3 Şorba qaşığı duru yağ
Qızarmaq Üçün;
1,5 Su stəkani duru yağ

- # Kartof az suyla qaynadılar, qabıqları soyular, püre aləti ya da çəngəllə əzərək, püre halına gətirilər.
- # Soğan çox incə doğranar, 3 şorba qaşığı duru yağla saralana qədər qovrulur. Üzərinə kartof püresi, qara bibər, duz və marka bibər qatılır, bir neçə dəfə çevrilir. İç atəşdən alınar, soyumağa buraxılır.
- # Bu vaxt küftənin xarici vəsaiti hazırlanır; incə yarmanın üzərinə 2,5 su stəkani isti su qoyular, üzəri bağlı olaraq 10 dəqiqə gözlədilər.
- # Müddət sonunda qabarıq yarmaya yumurta, duz və un əlavə olunur. Yarım stəkan su kənardə saxlanılır. Yoğurduqca əl isladılar, vəsait məcun kimi olana qədər yoğurular.
- # Yarmalı xərcdən qozdan bir az böyük parça alınır. Əvvəl top kimi diyirlənər, sonra bir əllə küftə çevirilərkən, digər əlin işarə barmağıyla oyular.
- # Oyuğa kifayət qədər kartoflu iç qoyular. Küftənin ağızı büzdürərək bağlanılır. Ovuc arasında çevirilərək, oval şəkli verilir.
- # Bütün kartoflu içli küftələr şəkilləndirildikdən sonra kiçik bir tavada olan, xüsusilə qızğın olan yağda küftələr çəhrayı rəngdə qızardılar.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Kartoflu içli küftə Sivas Yumaq bölgəsinin, sevilən və hər evdə tez-tez hazırlanan ləzzətli bir yeməyidir.