



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

## Harput Küftəsi

Harput Köftəsi



Yarım kq. az yağlı dana qıyma  
2 Ədəd orta boy quru soğan  
1 Su stəkanı küftəlik yarma  
1 Çorba qaşığı bibər sousu  
1 Çorba qaşığı pomidor sousu  
Yarım dəstə cəfəri  
1 Şiriniyyat qaşığı Şiriniyyat qırmızı toz bibər  
Yarım Şiriniyyat qaşığı qara bibər  
1 Şiriniyyat qaşığı duz  
Sousu Üçün;  
4 Çorba qaşığı duru yağ  
1 Çorba qaşığı pomidor sousu  
Yarım Çorba qaşığı bibər sousu  
3 Su stəkanı su  
Yarım Şiriniyyat qaşığı duz

- # Soğanlar rəndələnir, üzərinə quru incə yarma, bibər sousu, pomidor sousu və duz qoyular, qarışdırılır, 10 dəqiqə gözlədilər.
- # Daha sonra qara bibər, toz qırmızı bibər və yoğurduqca danlaq danlaq qıyma əlavə olunur. 10 dəqiqə qədər yoğurduqdan sonra, incə qıyılmış cəfəri qatılır.
- # Küftə xərcindən qozdan bir az kiçik parçalar alınır. Əvvəl top kimi diyirlənər, sonra bir əlin baş barmağı ilə oyularkən, digər əlin ovuc içində çevrilərək ortası delinmədən çuxurlaşdırılır.
- # Bütün küftələrin şəkilləndirmə əməliyyatı tamamlanınca sous hazırlanır. Qazanın içinə bibər sousu, pomidor sousu və duru yağ ilə əzildikdən sonra, su və duz əlavə olunur, atəşə yerləşdirilər, qaynayınca küftələr atılır.
- # Qazanın qapağı bağlanılır, 5 dəqiqə sürətli atəşdə, 15 dəqiqə batıq atəşdə olmaq üzəri 20 dəqiqə bişirilər.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

**Qeyd:** Harput küftəsi Elazığ bölgəsində hazırlanır. Bölgədə bu küftəyə arzuya görə quru fesləğən, quru reyhan qatılır.