



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

Islama Küftə

Islama Köfte



Yarım kq. orta yağlı qıyma
1 Ədəd iri quru soğan
4 dilim bayat çörək içi
1 diş sarımsaq
1 çay qaşığı kimyon
1 çay qaşığı qara bibər
2 çay qaşığı duz
Islama Üçün;
2 su stəkanı ət ya da sümük suyu
1 Çorba qaşığı sıvıyağ
1 Şiriniyyat qaşığı sous
1 çay qaşığı duz
Altı Üçün;
8 dilim düz kəsilmiş çörək
Üzəri Üçün;
4 Ədəd pomidor
8 Ədəd iti bibər

- # Yoğurma qabına soğan rəndələnir, bayat çörək içi əlavə olunur. Çörəklər bulamaç konsistensiyasına gələnə qədər barmaq ucuyla qarışdırılır.
- # Daha sonra qıyma, duz, döyülmüş sarımsaq, kimyon, qara bibər əlavə olunur, 5 dəqiqə qədər yoğrulur. Küftə xərci soyuducuna qoyulur. Ən az 2 saat dinləndirilir.
- # Bu vaxt çörək dilimləri nimçəyə düzülür. 200 dərəcə sobada çəhrayı rəng sahəyə qədər qızardılır.
- # Islama vəsaiti olan ət suyu, sous, duz və duru yağ kiçik bir qazanda bir daşam qaynadılır, soyudulur.
- # Soyuyan qızarmış çörək dilimləri, soyuq islama sousuyla isladılır. Çörəklərin üzərinə yumru yastı küftələr yerləşdirilir. Əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilir.
- # Küftələrin bir üzünü qızarıncə sobadan çıxarılar, digər üzünü çevrilər, aralarına yarım kəsilmiş pomidor və iti bibər qoyulur, təkrar sobaya verilir.
- # Küftələr, pomidorlar, iti bibərlər bişincə sobadan alınır. Çörəklə birlikdə isti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Islama küftə Adapazarının Dünya səviyyəsində tanınan ləzzətli bir yeməkdir.