



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

Öküz Küftəsi

Öküz Köftəsi



Yarım kq. dana quşbaşı
1 Ədədt iri quru soğan
1 su stəkanı un
1 şirin qaşığı nanə
1 şirin qaşığı duz
Qızartmaq Üçün;
2 su stəkanı zeytunyağı

- # Ət noxud böyüklüyündə doğranar. Üzərinə çox incə qıyılmış quru soğan və duz qatılar, soğanların suyu çıxana qədər yaxşıca ovulur.
- # Daha sonra danlaq danlaq un əlavə olunur, quru nanə qatılar. istənilən bər hal alması üçün az miqdarda su əlavə edilir, yoğurular.
- # Əldə edilən yumuşaq küftə xərcindən isladılmış qaşıqla küftə parçaları alınır, qızğın yağa atılır, qızardılar.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Öküz Küftəsi, İzmirin Kösedere kəndinə aid xüsusi bir tərifdir.