



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

Analı Qızlı

Analı Kızlı



2,5 su stəkanı küftəlik yarma
250 qr yağsız dana qıyması
1 Ədəd yumurta
1 Ədəd kiçik quru soğan
1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
Yarım şiriniyyat qaşığı duz
İçi üçün:
150 qr orta yağlı dana qıyması
1 Ədəd orta boy quru soğan
1 çay qaşığı qırmızı marka bibər
1 çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı yenibahar
1 çay qaşığı duz
3 Çorba qaşığı sıvıyağ
Suyu üçün:
Yarım kq az yağlı dana eti
1 su stəkanı noxud
1 Çorba qaşığı pomidor sousu
Yarım Çorba qaşığı bibər sousu
Yarım limonun suyu
1 çay qaşığı duz
5 su stəkanı Ət suyu
Üzəri üçün:
2 Çorba qaşığı kərəyağı
1 Çorba qaşığı quru nanə
1 çay qaşığı qırmızı marka bibər

- # Noxud bir gecə əvvəldən ayırd ediyər, yuyunur, təmiz suya isladılar. Sabahısı günü eyni suda yumşalana qədər bişirilər. Az yağlı dana eti iri doğranar, üzərini bir barmaq keçəcək qədər su qoyular, qaynadılar.
- # İçi hazırlamaq üçün qazana maye yağ qoyular. Orta atəşdə istilənincə incə doğranmış soğan atılar. Soğan şəffaflaşınca qıyma qatılar, sununu buraxıb çəkənə qədər qovrulur.
- # Üzərinə duz, qırmızı marka bibər, yenibahar və qara bibər səpilər. (Arzuya görə iri döyülmüş qoz qatıla bilər.) Atəşdən alınar, soyumağa buraxılar.
- # Bu vaxt analı qızılının xarici vəsaiti hazırlanar. Küftəlik yarma ayırd ediyər, yuyunur, yoğurma qabına köçürülər. Üzərinə çox enə doğranmış quru soğan qatılar, qarışdırılar 10 dəqiqə dinlən/istirahət etdirilər.
- # Daha sonra soğanlı yarmaya 2 dəfə çəkilmiş yağsız qıyma yumurta, marka bibər, qara bibər və duz qatılar. Əlləri davamlı isladaraq inteqrasiya olunana qədər yoğurular. (Təxminən 20 dəqiqə)
- # Əldə edilən küftə xərcindən qoz qədər parçalar alınar, diyirlənər. Ortası işarə barmağı ilə oyularaq genişlədilər. Oyuğa kifayət qədər qovrulmuş iç qoyular, ağızı büzdürərək bağlanılar. Diyirlənər, yüngülce basdırılar.
- # İç vəsait bitənə qədər bu şəkildə içli küftələr edilər. Qalan xarici vəsaitlə qabıqlı fındıq böyüklüyündə toplar diyirlənər.
- # Analı qızılının şəkilləndirmə işi bitincə bir qazana 5 su stəkanı su və 1 çay qaşığı duz qoyular. Su qaynama nöqtəsinə gəlincə əvvəl içli küftələr atılar. Atəş yarıya endirilər. Küftələr suyun yüzünə çıxınca kevgirle alınar.
- # Sonra kiçik küftələr eyni suya atılar. Eyni şəkildə suyun üstünə çıxınca sudan alınar. (Küftələr qaynatmaq yerinə buxarda da bişirilə bilər)
- # Qaynatma sununun üzərinə 5 su stəkanı Ət suyu, limon suyu, duz, qaynadılmış Ət və noxud əlavə olunar. Orta atəşdə qaynama nöqtəsinə gəlincə küftələr qatılar. Təxminən 5 dəqiqə birlikdə bişirilər, atəşdən alınar.
- # Kiçik bir tavaya kərəyağı qoyular. Atəşdə ərinyincə quru nanə və qırmızı marka bibər qatılar.
- # Küftələr xidmət qabına qoyular. Üzərinə kərəyağı gezdirilər.

Qeyd: Analı qızlı Qaziantəp bölgəsinə aid bir tərifi. Digər adı "Axıtmalı küftə" dir.