



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

Gül kələm Küftəsi

Karnabahar Köftəsi



1 Ədəd kiçik gül kələm
250 qr. Dərisiz toyuq əti
3 Çorba qaşığı un
1 Çay stəkanı duru yağ
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
2 Ədəd təzə soğan
10 budaq şüyüd
Ala bildiyi qədər toyuq suyu
Ala bildiyi qədər galeta unu
1 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Toyuq əti kiçik bir qazana qoyular, üzərinə üz- üzə gələcək qədər su əlavə olunur, orta atəşdə yumşalana qədər bişirilir.
- # Gül kələm kiçik parçalara ayrılır, başqa bir qazana yerləşdirilər, üzərini örtəcək qədər su və az duz qoyular, orta atəşdə yumşalana qədər bişirilir.
- # Gül kələm bişincə süzgəcə alınır, soyuq sudan keçirilər və taxta üzərində incə incə qıyılır.
- # Qazana duru yağ qoyular, batıq atəşdə istilənincə un əlavə olunur. Unun qoxusu gedənə qədər qovrulur.
- # Üzərinə qıyılmış gül kələm əlavə olunur, atəşin üzərində davamlı qarışdıraraq danlaq danlaq toyuq suyu qatılır. Qaşığı çətin hərəkət edəcək şəkildə bulamaç əldə edilincə ocaqdan alınır.
- # Gül kələmli qarışıq soyuyarkən toyuq çox incə didikləniyər. Təzə soğan və şüyüd çox incə qıyılır.
- # Hazırlanan vəsaitlər gül kələmli, soyumuş qarışığa qatılır, duz, qırmızı marka bibər, qara bibər əlavə olunur. Xərclə ələ yapışmayacaq və şəkil alacaq konsistensiyaya gələnə qədər galeta unu əlavə olunur.
- # Küftə xərçindən qoz böyüklüyündə parçalar alınır, diyirlənər, xidmət qabına düzülər, süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Arzu edilərsə gül kələmli küftə, şəkilləndirdikdən sonra qızgın yağda qızardılar.