



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

Fələstin Küftəsi

Filistin Köftəsi



250 qr. dana qıyma
1 kq. pırasa
1 Ədəd iri kartof
1 Çay stəkanı galeta unu
2 Şiriniyyat qaşığı küftə baharı
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
2 Şiriniyyat qaşığı duz
Üzəri Üçün;
1 Su stəkanı galeta unu
2 Ədəd/adət yumurta
Qızartmaq Üçün;
2 Su stəkanı sıviyağ

- # Pırasalar təmizlənər, yuyunar. Yarım barmaq qalınlığında incə doğranar, az suda yumşalana qədər qaynadılar. Ayrıca kartof da qabıqlı olaraq qaynadılar.
- # Yoğurma kabına qıyma qoyular, üzərinə 1 çay stəkanı galeta unu, küftə baharı, qara bibər, qırmızı marka bibər və duz əlavə olunar.
- # Vəsaitləri bir az yoğurduqdan sonra qaynadılmış, rəndələnmiş kartof, qaynatma sunundan sıxılaraq alınmış, pırasa əlavə olunar, 5 - 6 dəqiqə yoğurular.
- # Hazırlanan küftə xərci soyuducunun alt rəfində ən az yarım saat dinləndirilər.
- # Daha sonra küftə harından alışılmış küftə şəklinin 2 misli böyüklüyündə parçalar qoparılar, uzun oval formasında şəkilləndirilər.
- # Küftələr kasadakı çırpılmış yumurtaya batırılar, sonra galeta ununa bulanar, qızğın yağda qızardılar, kağız dəsmala çıxardılar.
- # Ağ pendir və plov yoldaşlığında xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Qızarmış Fələstin küftəsi soyuducunda bir gecə gözləndilsə, daha ləzzətli olar.