



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

Xalqa Küfte

Halka Köfte



Yarım kq. ispanaq
Yarım kq. küftəlik qıyma
1 Ədəd iri quru soğan
1 Ədəd kiçik kartof
3 Dilim bayat çörək içi
Yarım dəstə cəfəri
1 Çay qaşığı kimyon
1 Çay qaşığı qara bibər
1,5 Çay qaşığı duz
Üzəri Üçün;
6 Ədəd yumurta
1 Çay stəkani maye yağ
1 Şorba qaşığı sous
2 Çay stəkani isti su
Yarım Çay qaşığı qara bibər
Yarım Çay qaşığı duz

- # Yoğurma kabına rəndə soğan, rəndə çiy kartof və çörək içi qoyular. Bulamaç konsistensiyasına gələnə qədər yoğurular.
- # Üzərinə qıyma, kimyon, duz, qara bibər əlavə olunur, 5 dəqiqə yoğurular. Sonra incə qıyılmış cəfəri əlavə olunur bir dəqiqə daha yoğurular.
- # Hazırlanan küftə xərci soyuducunun alt rəfinə yarım saat dinləndirilmək üzrə yerləşdirilər.
- # Bu vaxt ispanaq yuyunur, suyu süzülər, iri doğranar, küftənin bişəcəyi orta böyüklükdə, yağlanmış soba nimçəsinə yayılır.
- # Dinlən/istirahət edən küftə xərci 6 bərabər parçaya bölünər. Dəzgahın üzərində hər parçaya əvvəl çəlik şəklində verilər, sonra simit kimi xalqa/halqa edilər, ucu birləşdirilər.
- # Hazırlanan xalqa küftələr, düz aralıqlarla nimçədə olan ispanağın üzərinə yerləşdirilər, ortalarına yumurta qırılır.
- # Maye yağ, sous, isti su, qara bibər və duzdan ibarət olan qarışıq üzərinə gəzdirilər.
- # Nimçə 195 dərəcə sobaya verilər, yumurtalar qatılana qədər bişirilər.

Qeyd: Halqa küftə yumurta istifadə edilmədən də hazırlana bilər.