



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

Bibərli Küftə

Biberli Köfte



Yarım kq. Küftəlik qıyma
1 Ədəd orta boy quru soğan
8 Ədəd orta boy çarliston bibəri
6 Çorba qaşığı galeta unu
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı Şiriniyyat toz qırmızı bibər
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
1 Çay stəkani un
Qızartmaq Üçün;
2 Su stəkani duru yağ

- # Çarliston bibərlərin toxumları çıxarılır, robotdan ya da qıyma maşınından keçirilər. Çox incə olmaq şərtiylə bıçaqla əldə sahillə bilər.
- # Çəkilmiş bibərlərin üzərinə galeta unu əlavə olunur, yaxşıca qarışdırılır.
- # Daha sonra qıyma, rəndələnmiş quru soğan, qırmızı toz bibər, qara bibər, duz qatılar 7 - 8 dəqiqə yoğrulur.
- # Küftə xərci soyuducunun alt rəfində ən az yarım saat dinləndirilər.
- # Müddət sonunda küftə xərcindən istənilən böyüklükdə parçalar alınır, oval şəkildə küftələr edilir.
- # Küftələr düz bir qabda olan una bulanar, qızğın yağda hər iki üzünü də qızardaraq bişirilər.
- # Kağız dəsmala çıxarılan küftələr, isti ya da ilıq olaraq xidmət qabına köçürülər, bibər və pomidorla bəzənərək xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Çarliston bibəri digər bibərlərə görə bünyəsində daha çox su ehtiva edir.