



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

Göy Noxudlu Küftə

Bezelyeli Köfte



2 Su stəkani konserv göy noxud
1 Ədəd iri kök
10 Ədəd nişangah soğan
1 Ədəd orta boy kartof
5 Çorba qaşığı duru yağ
1 Şiriniyyat qaşığı duz
2 Şiriniyyat qaşığı Şiriniyyat qırmızı toz bibər
2,5 Su stəkani su ya da et/ət suyu
Küftə Üçün;
250 qr. Küftəlik qıyma
1 Dilim bayat çörək içi
1 Ədəd orta boy quru soğan
Yarım Şiriniyyat qaşığı duz
Yarım Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı sous

- # Rəndə quru soğan və bayat çörək içi qarışdırılır, üzərinə qıyma, sous, duz və qara bibər əlavə olunur, 5 dəqiqə yoğrulur.
- # Hazırlanan küftə xərcindən qoz böyüklüyündə parçalar alınır, diyirlənər. Küftələr içində un olan nimçəyə bulanar.
- # Qazana duru yağ qoyular, orta atəşdə istilənincə soyulmuş nişangah soğanları əlavə olunur, soğanların rəngi dəyişənə qədər qovrulur.
- # Üzərinə nərd zəri şəklində doğranmış kök qoyular, 5 ər dəqiqə ara ilə köklə eyni şəkildə doğranmış kartof və göy noxud konservi əlavə olunur.
- # Vəsaitlər birlikdə 5 dəqiqə qədər qovrulduqdan sonra 2,5 su stəkani isti su ya da ət suyu əlavə edilir.
- # Qarışıq qaynama nöqtəsinə gəlincə duz, Şiriniyyat qırmızı toz bibər qatılar, qarışdırılır.
- # Ən son hazırlanan küftələr əlavə olunur. Qazanın qapağı bağlanılır, orta atəşdə 25 dəqiqə bişirilər.
- # İsti olaraq xidmət qabına alınır, arzuya görə üzərinə qıyılmış cəfəri ya da şüyüd səpilər.

Qeyd: Göy noxudlu küftəyə Şiriniyyat qırmızı toz bibər yerinə 1 Çorba qaşığı Şiriniyyat bibər sousu əlavə edilə bilər.