



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

## Kələmli Küftə

Lahanalı Köfte



5 Ədəd orta böyüklükdə kələm yarpağı  
3 Ədəd iti bibər  
2 diş sarımsaq  
1 Ədəd pomidor  
1 Şorba qaşığı pomidor sousu  
1 Şiriniyyat qaşığı kəklik  
1 Şiriniyyat qaşığı duz  
1,5 Su stəkani su ya da et/ət suyu  
1,5 Çay stəkani duru yağ  
1 Su stəkani rəndə kaşar  
Küftəsi Üçün;  
Yarım kq. yağsız dana qıyma  
1 Ədəd kiçik quru soğan  
8 diş sarımsaq  
3 dilim bayat çörək içi  
1 Şiriniyyat qaşığı duz  
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər  
1 Şiriniyyat qaşığı kimyon

# Qisasa küftə hazırlanır; duzla sarımsaq yaxşıca döyülər, rəndə quru soğan və çörək içi əlavə olunur. Çörək yumşalana qədər yoğurlar.

# Üzərinə qıyma, kimyon və qara bibər qatılır ən az 5 dəqiqə yoğurlar. Küftə xərcindən qoz böyüklüyündə parçalar alınır, əvvəl diyirlənər sonra yastılaşıdırılır.

# Yeməyin bişəcəyi geniş, yayvan qazana 1,5 çay stəkani duru yağ qoyulur. Orta atəşdə duru yağ qızın tərəfindən hazırlanan küftələrin iki üzünü rəng alacaq qədər qızardılır.

# Küftələr duru yağdan alındıqdan sonra eyni duru yağda incə qyılmış iti bibər və sarımsaq atılır. İti bibərin rəngi dəyişənə qədər qovrulur.

# Üzərinə incə qyılmış çiy kələm, sarımsaq və pomidor sousu əlavə edilir. Kələm kiçilənə qədər qovrulur, 1 Ədəd soyulmuş, incə doğranmış pomidor əlavə olunur, bir neçə dəfə çevrilir. 1,5 su stəkani su ya da et/ət suyu əlavə olunur, qapağı bağlı olaraq yarım saat bişirilir.

# Bişən kələmli qarışıq, başqa bir kobud köçürülür. Eyni qazana qızarmış küftələr, bir-birlərinin üzərinə minəcək şəkildə düzülür.

# Küftələrin üzərinə kələmli qarışıq yayılır, ən üstə rəndə kaşar səpilir, qazanın qapağı bağlı olaraq orta atəşdə 20 dəqiqə bişirilir.

# İsti olaraq xidmət edilir.

Qeyd: Kələmli küftə üçün kaşar pendiri yerinə hər hansı növ yağlı pendir istifadə edilə bilər.