



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

## Badımcanlı Mekik Küftə

Patlıcanlı Mekik Köfte



Yarım kq. qıyma  
2 Dilim bayat çörək içi  
1 Ədəd orta boy quru soğan  
1 Çay qaşığı kimyon  
1 Çay qaşığı qara bibər  
2 Çay qaşığı duz  
8 - 10 budaq cəfəri  
2 Ədəd pomidor  
Üzəri Üçün;  
2 Ədəd badımcan  
1 Çorba qaşığı marqarin  
1 Çorba qaşığı un  
1 Tutam duz  
1 Su stəkanı rəndə kaşar

- # Bayat çörək içi, rəndə soğanla yumşalana qədər qarışdırılır. Üzərinə qıyma, kimyon, qara bibər və duz əlavə olunur, 5 - 6 dəqiqə yoğrulur. Sonra incə qiylmış cəfərilə 1 - 2 dəqiqə daha yoğrulur.
- # Hazırlanan küftə xərci soyuducunun alt rəfində ən az 1 saat dinləndirilir.
- # Müddət sonunda, xərcdən yarım limon böyüklüyündə parça qoparılır. Ovuc arasında oval diyirlənər, yastılaşdırılır -, ovuc kənarı ilə basdıraraq qayıq kimi şəkil verilir.
- # Hazırlanan küftələr, yağlanılmış nimçəyə düzülər, 200 dərəcə sobada bişirilər.
- # Bu vaxt badımcanlar ocağın üzərində ya da qızartmada közlenir. İstiykən ortası yarılar, içi qaşığıla boşaldılar, dərhal limon suyu ilə qarışdırılır və qiylar.
- # Tavaya marqarin, un və az duz qoyular. Un yüngül çəhraylaşana qədər qovrulur. Üzərinə qiylmış köz badımcan qatılar, bir neçə dəqiqə atəşdə çevrilər.
- # Sobadan çıxan küftələrə badımcanlı xərc pay edilir, üzərlərinə rəndə kaşar qoyular, aralarına dilimlənmiş pomidor yerləşdirilər.
- # Badımcanlı mekik küftə təkrar 200 dərəcə sobaya verilər, kaşarlar ərİYənə qədər bişirilər. İsti xidmət edilir.

**Qeyd:** Köz badımcana sürtülən limon suyu badımcanın qaralmasını mane olar.