



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

İspanaqlı Küftə

İspanaklı Köfte



Yarım kq. yağsız dana qıyma
1 Su stəkani galeta unu
1 Çorba qaşığı hindistan qozu
1 Ədəd orta boy quru soğan
2 Diş sarımsaq
1 Ədəd yumurta ağı
1 Şiriniyyat qaşığı Şiriniyyat qırmızı toz bibər
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
İçi Üçün;
Yarım dəstə ispanaq
1 Ədəd yumurta sarısı
1 Çorba qaşığı rəndə kaşar
1 Çay qaşığı qara bibər
1 Çay qaşığı duz
Qızartmaq Üçün;
1 Su stəkani duru yağ

İspanaq yuyunur, sapları daxil çox incə qıyılır. Kiçik bir qazana köçürülər, yağ əlavə etmədən, qapağı bağlanılır, çox batıq atəşdə yarım saat bişirilər.

Bu vaxt qıyma, rəndə soğan, döyülmüş sarımsaq, yumurta ağı, galeta unu, hindistan qozu, qırmızı toz bibər, qara bibər və duz yoğurma kabına alınar, 10 dəqiqə yoğurular. Daha sonra soyuducunun alt rəfində yarım saat dinləndirilər.

Bişən və soyuyan ispanaq ovuc arasında sıxılır. Üzərinə rəndə kaşar, yumurta sarısı, duz və qara bibər əlavə olunur, qarışdırılır. 8 bərabər parçaya bölünər. Parçalar iki ovuc arasında top şəklində diyirlənər.

Dinlənən qıymalı xərc soyuducundan alınar. 8 bərabər parçaya bölünər. Hər parça əl isladılaraq çay qabı böyüklüyündən bir az daha böyük açılır.

Açılan qıymalı xərcin ortasına, top şəklindəki ispanaqlı vəsait qoyular. Qıymalı xərc kənarlardan toplanaraq bağlanılır, üzərinə basdırılaraq yastılaşıdırılır.

duru yağ tavaya qoyular, orta atəşdə qızın tərəfindən hazırlanan küftələrin iki üzünü qızardılar. İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: İspanaqlı küftənin ləzzətini artırmaq üçün qıymalı xərcə 1 Çorba qaşığı xardal sous əlavə oluna bilər.