



Mubi Busası

Mubi Busesi



Yarım kq. orta yağlı dana qıyması
1 Ədəd iri quru soğan
1 çay stəkanı rəndə kaşar
1 Ədəd yumurta ağ
4 dilim bayat çörək içi
10 - 15 budaq cəfəri
Yarım şiriniyyat qaşığı kimyon
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 şiriniyyat qaşığı duz
İçə Üçün;
3 Ədəd orta boy kartof
1 su stəkanı süd
Yarım su stəkanı su
1 Çorba qaşığı kərəyağı
Yarım çay stəkanı rəndə kaşar
1 Ədəd yumurta sarısı
1 çay qaşığı duz
Yarım çay qaşığı qara bibər

İlk əməliyyat olaraq küftə xərci hazırlanır, yoğurma qabına xarici qabığı çıxarılmış bayat əmək dilimləri qoyulur, üzərinə rəndə soğan əlavə olunur. Çörək bulamaç olana qədər yoğurulur.

İçinə qıyma, yumurta ağ, rəndə kaşar, duz, kimyon, qara bibər və incə qiyılmış cəfəri qatılır, özleşənə qədər yoğurulur. Soyuducunun alt rəfinə qoyulur.

Küftə xərci dinlən/istirahət edərkən püre hazırlanır. Kartoflar soyulur kiçik bir sous qabına köçürülür. Üzərinə yarım su stəkanı su əlavə olunur, orta qızdırmalı ocağa yerləşdirilir.

Kartoflar yumşalmağa başlayınca süd qatılır, davamlı qarışdıraraq kartofların əzilərək bişməsi təmin edilir. Hamar bir konsistensiya alın tərəfindən atəşdən alınır, duz, qara bibər, yumurta sarısı, rəndə kaşar və kərəyağı əlavə olunur, dərhal qarışdırılır.

Dinlənən küftə xərci 8 bərabər parçaya bölünür. Dəzgah və barmaqlar yüngül isladılaraq xəmir edər kimi şiriniyyat qabı böyüklüyündə açılır.

Ortasına bir qaşiq qədər soyumuş püre qoyulur, qoğal kimi dözər. Yağlanmış soba nimçəsinə düzülür.

Küftə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada üzəri çəhraylaşana qədər bişirilir. İsti olaraq süfrəyə getirilir.

Qeyd: Kartof püresinin, bişdikdən sonra görünə bilməsi üçün, küftə tam bağlanılmaz.