



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

Hazan Yarpaqları

Hazan Yaprakları



Yarım kq. orta yağlı dana qıyma
2 Ədəd orta boy kartof
8 diş sarımsaq
1 çay stəkani rəndə kaşar
1 şiriniyyat qaşığı kimyon
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
Yarım şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
1 şiriniyyat qaşığı duz

İlk əməliyyat olaraq kartoflar qaynadılar. Daha sonra qabıqları soyular, rəndələnir. Sarımsaqlar yarım şiriniyyat qaşığı duzda yaxşıca döyülər.

Yoğurma kabına qıyma, rəndələnmiş kartof, kaşar pendiri, döyülmüş sarımsaq, duz, qara bibər, qırmızı marka bibər və kimyon qoyular, yaxşıca yoğurular.

Küftə xərcindən normaldan bir az böyük oval şəklində küftələr edilir. Yağlanmış soba nimçəsinə düzülər. Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada bişirilər.

İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Hazan yarpaqlarının məzmununda rəndə kaşar tapıldığı üçün qızardılaraq bişirilməsi tövsiyə edilməz.