



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərice Yemək Tərifləri

Sobada Badımcanlı Küftə

Fırında Patlıcanlı Köfte



Yarım kq. qıyma
1 Ədəd orta boy quru soğan
3 dilim bayat çörək içi
8-10 budaq cəfəri
Yarım çay qaşığı karbonat
1 şiriniyyat qaşığı kimyon
1 şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 şiriniyyat qaşığı duz
4 Ədəd orta boy badımcan
2 Ədəd orta boy pomidor
4 Ədəd iti bibər
Qızartmaq Üçün;
1 su stəkanı duru yağ
Sousu Üçün;
1 su stəkanı isti su
1 Çorba qaşığı sous
1 şiriniyyat qaşığı toz şəkər
Yarım şiriniyyat qaşığı duz
1 Çorba qaşığı kərəyağı

- # Yoğurma qabına bayat çörək içi qoyular. Üzərinə rəndə quru soğan əlavə olunur, çörək içi şəklini itirənə qədər yoğurular.
- # Üzərinə qıyma, duz, karbonat, kimyon və qara bibər əlavə olunur. Vəsait integrasiya olunana qədər yoğurular.
- # Ən son incə qıyılmış cəfəri qatılar. Küftə xərci soyuducunda bir saat qədər dinlən/istirahət etdirilər.
- # Bu vaxt badımcanlar soyular, duzlu suda 20-25dakika gözlədilərək ağrısı çıxardılar.
- # Daha sonra uzunlamasına bir santimetr qalınlığında dilimlənər. Uzun dilimlər ortadan ikiye ya da üçə kəsilər.
- # Maye yağ teflon tavaya qoyular, istiləncə badımcan dilimləri atılar, yalnız rəng alacaq qədər iki üzünü qızardılar. Kağız dəsmala çıxardılar.
- # Qızaran badımcan dilimləri, bir soba kabına duz səpərək yerləşdirilər. Üzərinə soyuducuna dinləndikdən sonra şəkilləndirilmiş küftələr sıralandıqdan sonra, arzu edilən şəkildə doğranmış pomidor və iti bibər qoyular.
- # Bir kabin içinə isti su, kərəyağı, sous, toz şəkər və duz qoyular. Kərəyağı əriyənə qədər qarışdırılar.
- # Hazırlanan qarışıq, badımcanlı küftənin üzərinə gəzdirilər. Daha sonra 200 dərəcə sobada küftələr qızarana qədər bişirilər.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Sous sousun içində olan toz şəkər badımcanın özünə xas acılığını alar.