



## Brokolili Küftə

### Brokolili Köfte



Yarım kq az yağlı qiyma  
1 Ədəd orta boy soğan  
2 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  
Yarım kq brokoli  
Tapa bilmək üçün:  
1 Ədəd yumurta  
1 su stəkanı rəndə kaşar  
1,5 su stəkanı süd  
2 Çorba qaşığı maye yağ  
3 Çorba qaşığı un  
Yarım çay qaşığı karbonat  
1 çay qaşığı duz

- # Əvvəl küftə xərci hazırlanar: Çuxur bir kobud çörək içi və rəndə soğan qoyular. Çörək yumşalana qədər yoğurular. Üzərinə duz, qara bibər, kimyon, karbonat və qiyma əlavə olunar.
- # Küftə xərci təxminən 5 dəqiqə yoğurular. İçinə incə qyılmış cəfəri qatılar. Cəfəri bütün xərcə qarışana qədər bir az daha yoğurular. Soyuducunda yarım saat dinlənməyə buraxılar.
- # Bu vaxt çuxur qazana 1 su stəkanı su, yarım çay qaşığı karbonat və yarım çay qaşığı duz atılar. Qaynama nöqtəsinə gəlincə yuyunmuş parçalara ayrılmış brokoli atılar.
- # Qazanın qapağı bağlanılar. 15 dəqiqə orta-batıq atəşdə bişirilər. Müddət sonunda içində soyuq su olan kobud brokolilər köçürülər. Daha sonra süzgəcə çıxarılar.
- # Bulamaç vəsaiti olan incə rəndələnmiş kaşar, yumurta, un, maye yağ, karbonat, süd və duz dərin bir qabda çırpılar.
- # Soba nimçəsi yağlanıyar ya da səthinə yağlı kağız sərilər. Dinlənməmiş küftə xərcindən istənilən şəkildə küftələr edilir.
- # Hazırlanan bulamaca əvvəl küftələr bulanar nimçəyə düzülər, sonra qaynadılmış brokolilər bulanar və nimçəyə sıralanar.
- # Nimçə 200 dərəcəyə əvvəldən nizamlanmış sobaya verilər. Küftələr və brokolilər qızarana qədər bişirilər.
- # Xidmət qabına brokoli və küftə qoyular. İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

**Qeyd:** Sobada bişiriləcək ətli yeməklər yüksək istiliyə nizamlanmış və qızgın vəziyyətdəki sobada bişirilməlidir.