



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

Dolu Küftə

Dolu Köfte



2 Su stəkani incə yarma
250 qr. Yağsız dana qıyma
1,5 Su stəkani ilıq su
2 Şorba qaşığı un
1 Şorba qaşığı duru yağ
1 Şiriniyyat qaşığı kimyon
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Plombu Üçün;
2 Dəstə ispanaq (500 qr.)
2 Ədəd orta boy quru soğan
1 Ədəd yumurta
1 Su stəkani qoz
2 Su stəkani rəndə kaşar
1 Su stəkani duru yağ
1 Şiriniyyat qaşığı duz
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər

Əvvəlcə küftənin plombu hazırlanır. Qazana duru yağ qoyular, istilənincə yeməli doğranmış quru soğan əlavə edilir.

Soğan saralınca yuyunmuş, doğranmış ispanaq qatılar, harlı atəşdə sönənə qədər qovrulur.

Üzərinə döyülmüş qoz, duz, qırmızı marka bibər, qara bibər atıldıqdan sonra yumurta qırılır, bir neçə dəfə çevrilər, yanvar/ocaqdan alınır. Dərhal rəndə kaşar əlavə olunur, qarışdırılır, qazanın qapağı bağlanılır.

İspanaq plomb vəsaiti soyuyarkən, xarici qisim hazırlanır. İncə yarma 1,5 su stəkani ilıq suda 10 dəqiqə gözlədilər.

Müddət sonunda yarmaya qıyma, kimyon, duz, un və 1 şorba qaşığı duru yağ qoyular. 10 dəqiqə boyunca əllər isladılaraq küftə xərci yoğrulur.

Soba istiliyinə dayanıqlı kiçik kasalar bol yağlanıyır. Yarmalı xərcdən limon böyüklüyündə parça alınır. Əvvəl ovuc arasında yastılaşdırılır, sonra yağlanmış kasanın şəklini alacaq şəkildə kasaya yerləşdirilir.

Ortasına ispanaq plomb vəsaiti qoyular. Üzərinə yarmalı xərcdən qab kimi bir parça qoyularaq bağlanılır.

Vəsait bitənə qədər eyni əməliyyatlar təkrarlanır. Küftələr soyuq sobaya düzülər, 195 dərəcə istilikdə 30 - 35 dəqiqə bişirilər.

Sobadan çıxıldıqdan 5 dəqiqə sonra xidmət qabına tərs çevrilər.

Qeyd: Dolu küftə hazırlanarkən dana qıyma yerinə, toyuq qıyma da istifadə edilə bilər.