



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

Bulamaçlı Küftə

Bulamaçlı Köfte



Yarım kq. orta yağlı qıyma
1,5 Su stəkanı incə yarma
1 Su stəkanı iliq su
Yarım şorba qaşığı pomidor sousu
2 Ədəd orta boy quru soğan
10 - 12 Budaq cəfəri
1 Çay stəkanı iri döyülmüş qoz
Yarım Şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı kimyon
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Bulamacı Üçün;
1 Ədəd yumurta
2 Şorba qaşığı un
1 Çay stəkanı su
Qızartmaq Üçün;
2 Su stəkanı duru yağ

- # İncə yarma, 1 su stəkanı iliq suya isladılar. Üzərinə rəndələnmiş quru soğan əlavə olunur, qarışdırılır, 10 dəqiqə gözlədilər.
- # Daha sonra şişmiş yarmaya qıyma, sous, qara bibər, kimyon, duz əlavə olunur. Vəsait inteqrasiya olunana qədər yoğurular.
- # Küftə xərcinə dişə gələcək irilikdə döyülmüş qoz və incə qıyılmış cəfəri əlavə olunur, qısa müddət daha yoğurular. Əl isladılaraq barmaq şəklində küftələr edilir.
- # Çuxur bir kobud yumurta, un və su qoyular, yaxşıca çırpılaraq bulamaç edilir.
- # Hazırlanan küftələr bulamaca atılır, 1 dəqiqə qədər gözlədilər. Sonra qızğın yağda qızardılar.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Bulamaçlı küftə yarma ehtiva etdiyi üçün şəkilləndirdikdə qısa müddət sonra çatlaya bilər. Bu səbəblə dərhal bulamaca atılmalıdır.