



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

Yarmalı Bükmə Küftə

Bulgurlu Bükme Köfte



250 qr. dana qıyma
2 dilim bayat çörək içi
1 ədəd orta boy quru soğan
1 çay qaşığı karbonat
1 çay qaşığı kimyon
1 çay qaşığı qırmızı marka bibər
1 çay qaşığı qara bibər
2 çay qaşığı duz
İçə Üçün;
250 qr. dana qıyma
1 çay stəkanı incə yarma
1 ədəd kiçik quru soğan
1 ovuc antep fıstığı ya da qoz
1 çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı duz
4 Çorba qaşığı duru yağ

- # İlk əməliyyat olaraq küftənin xarici qisimi hazırlanır. Yoğurma kabına rəndə soğan və bayat çörək içi köçürülür. Çörək bulamaç olana qədər yoğurular.
- # Üzərinə qıyma qırmızı marka bibər, qara bibər, karbonat, kimyon və duz əlavə olunur, inteqrasiya olunana qədər yaxşıca yoğurular. Soyuducunun alt rəfində ən az 1 saat dinləndirilir.
- # Bu vaxt küftənin iç vəsaiti hazırlanır. Tavaya duru yağ qoyular, orta atəşdə istilənincə incə doğranmış quru soğan əlavə olunur, şəffaflaşana qədər qovrulur.
- # Üzərinə qıyma qatılır, sununu salıb çəkənə qədər qovrulur, içinə yuyunmuş incə yarma, qara bibər, duz və antepfıstığı əlavə olunur, qarışdırılır, qapağı bağlanılır, soyumağa buraxılır.
- # 45 - 50 santimetr uzunluğunda alüminium folyo dəzgaha sərilir. Soyuducunda dinlənən küftə xərci alüminium folyo üzərində düzbucaqlı şəkildə 1 santimetr qalınlığında yayılır.
- # Üzərinə yarmalı xərc basdıraraq bərabər qalınlıqda yerləşdirilir. Alüminium folyo köməyiylə rulo edilir. Alüminium folyo möhkəmcə sarılır.
- # Küftə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada təxminən yarım saat bişirilir.
- # Sobadan çıxdıqdan yarım saat sonra dilimleyərək xidmət edilir.

Qeyd: Küftənin asan kəsilməsi üçün alüminium folyo ilə birlikdə kəsilməsi tövsiyə edilir.