



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

## Ciyər Küftə

Ciğər Köfte



Yarım kq dana qaraciyəri  
1 çay stəkani incə yarma  
Yarım çörəyin içi  
1 Ədəd quru soğan  
1 Ədəd yumurta  
Yarım şirin qaşığı qırmızı marka bibər  
1 şirin qaşığı qara bibər  
1 şirin qaşığı duz  
Qızartmaq üçün:  
2 su stəkani maye yağ  
Qarnitur üçün:  
2 Ədəd orta boy kartof  
2 Ədəd orta boy quru soğan  
7-8 budaq cəfəri  
Yarım şirin qaşığı duz

- # Bayat çörək içi çuxur bir kobud parça parça qoyular. Üzərinə soğan rəndələnir, yumurta və duz əlavə olunur. Çörək şəklini itirənə qədər yoğurlar.
- # Ciyər mətbəx robotunda keçirilər ya da qiyma maşınında çəkilər. Suyu ilə birlikdə çörəkli qarışığa əlavə edilir.
- # Üzərinə yarma, qara bibər və qırmızı marka bibər qatılır, 2-3 dəqiqə yoğurlar. (Cıvık xərc olması normaldır.)
- # Əldə edilən küftə xərci, içindəki yarmanın şişməsi üçün soyuducunda yarım saat dinləndirilər.
- # Bu vaxt kartoflar soyular, quşbaşı böyüklüyündə, küp şəkildə doğranar. Qızgın yağda çəhrayı rəngdə qızardılar, kağız dəsmala çıxarılır.
- # Dinlənən küftə xərcindən arzu edilən şəkildə küftələr edilir. Kartofların qızardığı yağda qızardılar, kağız dəsmala alınar.
- # Soğan yarım dairə şəkildə doğranar, cəfərilər incə qıyılır. Soğan duzla ovulur, cəfərilə qarışdırılır.
- # Xidmət qabına ciyər küftə qoyular, kənarlarına qızarmış kartof və cəfərilə soğan yerləşdirilər.

**Qeyd:** Ciyərli yeməklərdə ümumiyyətlə soğan qarnituru istifadə edilir. Quru soğan ciyərin özünə xas qoxusunu hiss edər.