



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

Zəfəranlı Küftə

Safranlı Köfte



Yarım kq. yağsız küftəlik qıyma
2 Ədəd orta boy quru soğan
3 Dilim bayat çörək içi
1 Ədəd orta boy kök
1 Ədəd təzə soğan
8 - 10 budaq cəfəri
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
1 Şiriniyyat qaşığı kimyon
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər
Qızartmaq Üçün;
1,5 Çay stəkanı günəbaxayağı
1 Çay stəkanı un
2 Ədəd yumurta
Üzəri Üçün;
1 Şiriniyyat qaşığı zəfəran
1 Su stəkanı süd
1 Çorba qaşığı misir nişastası
1 Çay qaşığı duz
1,5 Su stəkanı su

İlk əməliyyat olaraq zəfəran, yarım su stəkanı soyuq suya rənginin çıxması üçün isladılar.

Yoğurma qabına quru soğan və kök, rəndənin incə tərəfi ilə rəndələnir, üzərinə bayat çörək içi qoyular, yumşalana qədər qarışdırılır.

Qarışığa qıyma, kimyon, qara bibər və duz qatılır, 5 dəqiqə yoğurular. İncə qyılmış təzə soğanın yaşıl qisimi və cəfəri əlavə edilir, 1 - 2 dəqiqə daha yoğurular.

Hazırlanan küftə xərcindən qoz böyüklüyündə parçalar alınar, əvvəl diyirlənər, sonra yastılaşıdırılır.

Tavaya sıvıyağ qoyular, istilənərkən küftələr, əvvəl çırpılmış yumurtaya sonra una bulanar, qızğın yağda iki yüzü/üzü də qızardılır. Daha sonra dəsmal kağıza çıxarılır.

Kiçik çuxur bir qazana soyuq süd, 1 su stəkanı soyuq su, misir nişastası və duz qoyular. Ən son suyu ilə birlikdə, zəfəran əlavə olunur. Atəşə qoymadan əvvəl nişasta əriyənə qədər qarışdırılır.

Zəfəranlı qarışıq orta - batıq atəş arasına ocağa yerləşdirilər, davamlı qarışdıraraq pudinqdən daha cıvık konsistensiyaya sahəyə qədər bişirilər.

Xidmət qabına qızaran küftələr yerləşdirilər, üzərinə isti zəfəranlı qarışıq gəzdirilər, incə qyılmış cəfəri səpilərək xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Zəfəranlı qarışıqın isti olması lazımdır. Soyuyub konsistensiyas(n)ı qatılarsa, bir az su əlavə edərək batıq atəşdə qarışdıraraq isidilə bilər.