



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

Soğanlı Küftə

Soğanlı Köfte



Yarım kq. Küftəlik qıyma
1,5 Çay stəkani düyü
1 Şirin qaşığı duz
1 Şirin qaşığı qara bibər
Ala bildiyi qədər galeta unu
Xərçi Üçün;
4 Ədəd orta boy quru soğan
8 Çorba qaşığı maye yağ
1,5 Çorba qaşığı sous
1 Şirin qaşığı duz
3 Şu stəkani su
2 Çorba qaşığı sirkə

- # Düyü yuyunur, suyu süzülər, çuxur, kiçik bir qazana qoyular. Üzərinə 5 çay stəkani soyuq su əlavə olunur, batıq atəşə yerləşdirilər.
- # Düyü tamamilə sununu çəkənə qədər bişirilər.
- # Ocaqdan alınır, soyumağa buraxılar.
- # Dərin qarışdırma qabına qıyma, qaynadılmış, soyumuş düyü, duz və qara bibər qoyular.
- # Ələ yapışmayacaq bir konsistensiya sahəyə qədər galeta unu əlavə olunaraq yoğurular. (5 dəqiqə)
- # Yoğurulan vəsaitdən qozdan kiçik parçalar alınır, yumru, yastı küftələr edilər. Böyük bir qaba yerləşdirilər, soyuducunun alt rəfində yarım saat gözlədilər.
- # Daha sonra küftələr yanmaz tavada, az yağda qızardılar.
- # Başqa bir qazana duru yağ qoyular, orta atəşdə qızın tərəfindən dördəbir dairə şəklində doğranmış quru soğan əlavə olunur, qovrular.
- # Soğan saralınca sous, duz əlavə olunur, sousun qoxusu gedənə qədər bir neçə dəfə çevrilər.
- # Üzərinə su qatılar. Su qaynayınca qızarmış küftələr yerləşdirilər, 10 dəqiqə qədər birlikdə bişirilər.
- # Ən son sirkə atılar, küftələr zədələnilmədən qarışdırılar. 2 dəqiqə sonra atəşdən alınır.
- # İsti olaraq xidmət edilər.

Qeyd: Sirkə etli yeməklərə ləzzət və yumşaqlyq verər.