



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

Alban Küftəsi

Arnavut Köftəsi



Yarım kq. Küftə
5 Diş sarımsaq
4 Dilim bayat çörək içi
1 Şirin qaşığı duz
1 Şirin qaşığı qara bibər
1 Kasa qatıq
Sousu Üçün;
2 Ədəd quru soğan
1 Qəhvə fincanı duru yağ
4 Ədəd iti bibər
1 Çorba qaşığı sous
1,5 Su stəkanı su
Yarım dəstə cəfəri
Qızarmaq Üçün;
2 Su stəkanı maye yağ

- # Yoğurma qabına az duzla döyülmüş sarımsaq, bayat çörək içi qoyular, çörəklər yumşalana qədər qarışdırılır. Üzərinə qiyma, duz və qara bibər qatılır, inteqrasiya olunana qədər yoğrulur.
- # Qoz böyüklüyündə yumru küftələr edilir, qızgın yağda qızardılır.
- # Digər tərəfdən yarım dairə şəklində doğranmış soğan, maye yağ, iti bibər, bir qazana qoyular. Soğanlar kiçilənə qədər qovrulur, sous əlavə olunur, 1,5 su stəkanı isti su qatılır.
- # Üzərinə qızaran küftələr əlavə olunur. Orta atəşdə 10 dəqiqə bişirilər.
- # Xidmət qabının ortasına çırpılmış qatıq yayılır, üzərinə hazırlanan küftə yerləşdirilər, ətrafına qıyılmış cəfəri səpilər.

Qeyd: Bu küftə Albaniyanın İşkodra vilayətinin sevilən yeməyidir.