



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

Qatıqlı Küftə

Yoğurtlu Küfte



250 qr. küftəlik dana qıyma
2 Su stəkanı incə yarma
1 Ədəd yumurta
1 Çorba qaşığı un
1 Ədəd orta boy quru soğan
1 şiriniyyat qaşığı duz
1 şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
4 Su stəkanı su
Üzəri Üçün;
2 Su stəkanı qatıq
5 Diş sarımsaq
Yarım su stəkanı su
Yarım şiriniyyat qaşığı duz
1 Çay stəkanı duru yağ
Yarım Çorba qaşığı bibər sousu
1 şiriniyyat qaşığı quru nanə

Yoğurma qabına incə yarma, qıyma, un, yumurta, duz, qırmızı marka bibər və qara bibər qoyular. Üzərinə rəndə quru soğan əlavə olunur.

Kənara 1 su stəkanı qədər ilıq su qoyular, hər dəfə bu su ilə əllər isladılaraq, küftə yoğrulur. Suyun bitməsi ilə yoğurma əməliyyatı sona çatır. (Təxminən 15 dəqiqə)

Küftə xərcindən yarım qoz böyüklüyündə parçalar alınır, diyirlənər. Şəkilləndirmə əməliyyatı bitincə küftələrin nəminin getməsi üçün, yarım saat gözlədilər.

Çuxur bir qazana 4 su stəkanı su və yarım şiriniyyat qaşığı duz qoyular.

Su qaynayınca hazırlanan küftələr əlavə edilir, orta atəşdə 25 dəqiqə bişirməyə buraxılır.

Bu vaxt qatıq, duzla əzilmiş sarımsaq və yarım su stəkanı su ilə hamar bir konsistensiya sahəyə qədər çırpılır.

Başqa bir tavaya duru yağ və bibər sousu qoyular, orta atəşdə qızın tərəfindən quru nanə əlavə olunur.

Küftələr qaynayan suda bişdikdən sonra suyu ilə birlikdə, isti olaraq xidmət qabına köçürülər, üzərinə əvvəl sarımsaqlı qatıq, sonra souslu yağ gəzdirilər, xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Qaynatma suyu ət suyu ilə hazırlansa yemək daha ləzzətli olar.