



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

Mola Küftə

Mola Köfte



Yarım kq. küftəlik qıyma
3 Dilim bayat çörək içi
1 Ədəd iri quru soğan
7 - 8 Budaq cəfəri
1,5 Şiriniyyət qaşığı duz
Yarım şirin qaşığı qara bibər
4 Ədəd orta boy kartof
4 Ədəd orta boy pomidor
4 Ədəd çarliston bibər
1 Çorba qaşığı sous
1,5 Su stəkani su
1,5 Çay stəkani günəbaxan yağı

Bayat çörək içi və rəndə soğan, çörək şəklini itirənə qədər qarışdırılır.

Üzərinə duz, qara bibər, qıyma əlavə olunur 5 dəqiqə qədər yoğurulduqdan sonra incə qıyılmış cəfəri əlavə olunur, bir neçə dəqiqə daha yoğrulur.

Hazırlanan xərc soyuducunun alt rəfində ən az yarım saat dinlən/istirahət etdirilir. Bu vaxt digər əməliyyatlar edilir.

Kartoflar soyular, uzun şəkildə doğranar, bibərlərin toxumları çıxarılır, boyuna iki parçaya kəsilir. Pomidorlar da 4 parçaya kəsilir, tavaya ay çiçək yağı qoyular, qızın tərəfindən sırasıyla kartof, bibər və pomidor rəng al/götürəcək qədər qızardılır, kağız dəsmala çıxardılır.

Dinlən/istirahət edən küftə xərcindən qoz böyüklüyündə parçalar alınır, barmaq şəklində küftələr edilir.

Tərəvəzlərin qızardığı yağda iki üzü də rəng alacaq qədər küftələr qızardılır, artan yağın almaq üçün kağız dəsmala çıxardılır.

Eyni yağa sous və 1,5 su stəkani su qoyular, qarışdırılır. Alt sıraya küftələr düzülür, üstə tərəvəzlər yerləşdirilir, üzərinə souslu qarışıq tökülür. Orta atəşdə 15 - 20 dəqiqə bişirilir.

İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Fasilə küftə, İzmir küftə tərfi ilə qarışdırılmamalıdır.