



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

Makaronlu Küftə

Makarnalı Köfte



Yarım kq. küftəlik qıyma
1 Ədəd yumurta
1 Ədəd orta boy quru soğan
1 Ədəd kiçik dolma bibəri
3 Dilim bayat çörək içi
Yarım Çay qaşığı kəklik
Yarım Çay qaşığı duz
Yarım Çay qaşığı qara bibər
Yarım dəstə cəfəri
Yarım şorba qaşığı sous
1 Paket fiyonk ya da kəpənək makaron
1 Şorba qaşığı kərəyağı
Qızartmaq Üçün;
1,5 Su şəkəni sıvıyağ
Sousu Üçün;
4 Ədəd iri pomidor
1 Dış sarımsaq
1 Ədəd kiçik boy quru soğan
1 Ədəd iti bibər
1 Çay qaşığı kəklik

Əvvəlcə küftə hazırlanar; bayat çörəyə soğan rəndələnir, yumurta qırılır. Çörək şəklini itirənə qədər yoğurular.

Üzərinə çox incə qyılmış dolma bibəri, qıyma, kəklik, qara bibər, duz, sous əlavə olunar, 5 -6 dəqiqə yoğurulduqdan sonra, incə qyılmış cəfəri qatılar, bir az yoğurular, soyuducuna qoyular.

Küftə xərci yarım saat dinləndikdən sonra, qoz şəklində küftələr edilər, yüngül unlanar, bol qızgın yağda qızardılar, dəsmal kağıza çıxarılar.

Daha sonra sous hazırlanar; quru soğan incə doğranar, 4 şorba qaşığı maye yağda qovrular, şəffaflaşınca incə qyılmış sarımsaq və iti bibər əlavə olunar.

Bibərin rəngi dəyişincə rəndələnmiş pomidor, kəklik və az duz qatılar.

Pomidor köpüklənməyə başlayınca 2 dəqiqə daha bişirilər, qızarmış küftələr əlavə edilər. 10 dəqiqə birlikdə bişirilər.

Bu vaxt makaron qaynadılar, kərəyağında qovrular. İsti olaraq böyük xidmət qabına köçürülər. (Kiçik boşqab olaraq qablara da pay edilə bilər)

Hazırlanan souslu küftə makaronun üzərinə isti olaraq yerləşdirilər.

Qeyd: Makaronlu küftə, İtalyan tərifidir.