



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

Düyülü Küftə

Pirinçli Köfte



Yarım kq. küftəlik qıyma
1 Ədəd yumurta
1 Çay stəkanı düyü
1 Ədəd orta boy quru soğan
1 Dilim bayat çörək içi
2 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qara bibər
1 Çay qaşığı qırmızı marka bibər
Üzəri Üçün;
2 Ədəd pomidor
7 Ədəd iti bibər
1 Yemek qaşığı pomidor sousu
4 Yemek qaşığı ay çiçək yağı
1 Su stəkanı su

- # İlk əməliyyat olaraq düyü bol suda qaynadılır, lapamsı bir hal alıca bişmiş deməkdir.
- # Quru çörək diliminin kənarı alınır, üzərinə rəndələnmiş quru soğan əlavə olunur, bir az yoğuraraq çörək yumşadılır.
- # Üzərinə qıyma, duz, qara bibər, qırmızı marka bibər, yumurta və ən son qaynadılmış, süzölmüş, soyumuş düyü əlavə olunur, özləşənə qədər yoğurular.
- # Küftə xərci soyuducunun alt rəfində yarım saat dinləndirildikdən sonra, qozdan kiçik parçalar qopartılır, oval küftələr edilir.
- # Yağlanmış, orta böyüklükdəki nimçəyə küftələr yan-yanı düzülür. Küftələrin aralarına pomidor dilimləri yerləşdirilir.
- # Pomidor sousu, su, ay çiçək yağı, çuxur bir qabda çırpılır, küftənin üzərinə gəzdirilir. Küftələrin üzərinə iti bibərlər yerləşdirilir.
- # Küftə nimçəsi alüminium folyo ya da istiliyə dayanıqlı bir qapaqla möhkəmcə bağlanılır. 200 dərəcə sobada 1 saat bişirilir.
- # İsti xidmət edilir.

Qeyd: Küftənin sousuna sous yerinə rəndə pomidor qon/qoyula bilər.