Tiritli Küftə

Tiritli Köfte

Yarım kq. dana quşbaşı
200 qr. yağsız dana qıyma
1 Su stəkanı incə yarma
1 Ədəd/adət orta boy quru soğan
1 Su stəkanı noxud
Yarım Yemek qaşığı pomidor sousu
Yarım Yemek qaşığı bibər sousu
4 Yemek qaşığı duru yağ
Yarım şirin qaşığı qara bibər
1,5 Şirin qaşığı duz
4 Su stəkanı su ya da ət suyu

İncə yarma, 1 su stəkanı ilıq suda 10 dəqiqə gözlədilər. Sonra yarım şirin qaşığı duz, yarım şirin qaşığı qara bibər və dana qıyma əlavə olunar, hərdənbir əl isladılaraq 10 dəqiqə qədər yoğurular.
Daha sonra küftə xərcindən qozdan kiçik parçalar alınar, diyirlənər, düz bir qaba düzülər. Soyuducunun alt rəfinə yerləşdirilər.
Qazana duru yağ və dana quşbaşı qoyular, orta atəşdə sununu salıb çəkənə qədər bişirilər.
Üzərinə bibər sousu, pomidor sousu və incə doğranmış quru soğan əlavə olunar.
Soğan şəffaflaşınca qaynadılmış noxud, 1 şirin qaşığı duz və 4 su stəkanı isti su ya da ət suyu əlavə edilər.
Su ya da ət suyu qaynar vəziyyətə gəlincə soyuducunda olan yarmalı küftələr qazana atılar. (Küftələrin əzilməməsi üçün qarışdırılmaz, qazan yüngülcə yellənər.)
Orta atəşdə qapaqlı olaraq 10 dəqiqə bişirilər, ocaqdan alınar. İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Yarma ehtiva edən küftələr, sulu qarışığın içində çox dayansa şəkli pozula bilər. Bu səbəblə bu tip küftələr xidmətdən qısa müddət əvvəl bişirilməlidir.