



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

## 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 Yemək qaşığı pomidor sousu  
Yarım Yemək qaşığı bibər sousu  
4 Yemək 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 olunur, hərdənbir əl isladılaraq 10 dəqiqə qədər yoğrulur.
- # Daha sonra küftə xərcindən qozdan kiçik parçalar alınır, 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 olunur.
- # Soğan şəffaflaşınca qaynadılmış noxud, 1 şirin qaşığı duz və 4 su stəkanı isti su ya da ət suyu əlavə edilir.
- # Su ya da ət suyu qaynar vəziyyətə gəlincə soyuducunda olan yarmalı küftələr qazana atılar. (Küftələrin ezilməməsi üçün qarışdırılmaz, qazan yüngülcə yellənər.)
- # Orta atəşdə qapaqlı olaraq 10 dəqiqə bişirilər, ocaqdan alınır. İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

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