



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

Kübar Cəmiyyət Küftəsi

Sosyete Köftəsi



Yarım kq. orta yağlı qıyma
1 Ədəd quru soğan
3 Dilim bayat çörək içi
1 Ədəd yumurta
8 - 10 budaq cəfəri
1 Çay qaşığı kimyon
1 Çay qaşığı qara bibər
1 Çay qaşığı duz
Üzəri Üçün;
8 dilim kibrit qutusu böyüklüyündə kaşar pendiri
Sousu Üçün;
1 Ədəd badımcın
3 Ədəd pomidor
3 Ədəd iti bibər
3 Ədəd təzə soğan
2 Diş sarımsaq
4 Yemək qaşığı duru yağ
1 Çay qaşığı toz şəkər
Yarım Çay qaşığı duz

- # Yoğurma qabına soğan rəndələnir. Üzərinə yumurta, duz, kimyon, qara bibər və bayat çörək əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Daha sonra qıyma əlavə olunur. Vəsait inteqrasiya olunana qədər yoğrulur. Ən son incə qıyılmış cəfəri qatılır, yoğrulur. Küftə xərci soyuducunda yarım saat dinləndirilir.
- # Bu vaxt sous hazırlanır; badımcının bütün qabığı soyulur, nərd zərindən bir az kiçik, küp şəklində doğranır, qızgın yağda qızardılır, dəsmal kağıza çıxardılır.
- # Kiçik bir qazana duru yağ qoyulur, orta atəşdə istilənincə incə qıyılmış təzə soğan və iti bibər əlavə olunur, tərəvəzlərin rəngi dəyişənə qədər qovrulur.
- # Daha sonra qabığı soyulmuş, incə doğranmış pomidor, incə qıyılmış sarımsaq, duz və toz şəkər əlavə olunur. Pomidor sous konsistensiyas(n)ı sahəyə qədər bişirilər, qızarmış badımcın qatılır 5 dəqiqə daha bişirilər, atəşdən alınır.
- # Dinlən/istirahət edən küftə xərci 8 bərabər parçaya ayrılır, hamburger küftəsi kimi geniş və yumru şəkildə küftələr edilir.
- # Küftələr qızartmada bişirilər. Xidmətdən dərhal əvvəl üzərinə kaşar pendiri hissəsi qoyulur, yüngül qızarana qədər bişirilər. Xidmətdən dərhal əvvəl üzərinə kaşar pendiri hissəsi qoyulur, yüngül qızarana qədər bişirilər.
- # Hazırlanan sous xidmət qabının ortasına qoyulur, üzərinə 1 Ədəd küftə qoyularaq süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Arzu edilsə sous, blenderdən keçirilərək püre halında xidmətə təqdim edilir.