



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

Sosiskalı Souslu Küftə

Sucuklu Salçalı Köfte



Yarım kq. az yağlı qıyma
Yarım yumaq sosiska
1 Ədəd çarliston bibəri
1 Ədəd orta boy quru soğan
1 Ədəd yumurta
1 Çay qaşığı duz
Sousu Üçün;
3 Ədəd orta boy pomidor
1 su stəkani su
1 Yemək qaşığı pomidor sousu
2 Ədəd kəsmə şəkəri
2 Yemək qaşığı duru yağ
1 çay qaşığı duz

- # Sosiska çox incə qıyılar. Üzərinə rəndə quru soğan, qıyma, duz, yumurta, incə doğranmış çarliston bibəri əlavə olunur.
- # Vəsait özləşənə qədər yoğurular. Daha sonra soyuducunun alt rəfində yarım saat dinləndirilər.
- # Müddət sonunda arzu edilən şəkildə küftələr edilir, yağlanılmış nimçəyə düzülər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilər. Küftələr qızarana qədər bişirilər.
- # Bu vaxt küftənin sousu hazırlanır. Pomidorlar rəndələnir, kiçik çuxur bir qazana köçürülər, üzərinə 1 su stəkani su, sous, kəsmə şəkər, duru yağ və duz əlavə olunur.
- # Sous orta qızdırmalı ocağa yerləşdirilər. Qaynama nöqtəsinə gəlincə batıq atəşə alınır, 5 dəqiqə daha bişirilər, ocaqdan alınır.
- # Sobadan çıxan isti küftələr xidmət qabına qoyular, üzərinə isti sous gəzdirilər.

Qeyd: Sosiskanın içində olan ədviyyatlar səbəbiylə, bu küftəyə ayrıca ədviyyat əlavə edilməz.