



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

## Rus Küftəsi (Pajaski)

Rus Köftəsi (Pajaski)



(tarif no:1175)  
500 qr. qıyma  
1 şorba qaşığı süd  
1 yumurta  
1 şorba qaşığı galeta unu  
Yarım Çay qaşığı qara bibər  
1 Çay qaşığı duz  
Qızarmaq Üçün;  
100 qr. marqarin  
1 su stəkani galeta unu  
Sousu Üçün;  
1 ədəd kiçik soğan  
8 - 10 ədəd göbələk  
1 çay qaşığı duz

- # Qıyma, 1 qaşığı galeta unu, süd, yumurta ağı duz və qara bibər birlikdə inteqrasiya olunana qədər yoğurular.
- # Daha sonra küftə xərcindən iri, yastı küftələr edilir. Üzəri streçlə ya da neylonla örtülər, soyuducunun alt rəfində 1 gün gözlədilər.
- # Sabahısı günü küftələr, galeta ununa bulanar, marqarin yağda və teflon tavada qızardılar.
- # Artan yağda piyaz şəklində doğranmış soğan bir az çevrildikdən sonra incə doğranmış göbələk əlavə olunar.
- # Bu qarışıq qızaran küftələrin üzərinə gəzdirilər.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

Qeyd: Rus küftəsinin orijinal tərifində soğanlı göbələk qarışığına 1 çay stəkani krem əlavə olunar.