



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

Meyaneli Küftə

Meyaneli Köfte



Yarım kq. orta yağlı dana qıyması
1 ədəd orta boy quru soğan
2 diş sarımsaq
2 dilim bayat çörək içi
Yarım çay qaşığı kimyon
Yarım çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı duz
1 su stəkanı noxud
Qızartmaq Üçün;
1 çay stəkanı ayçiçək yağı
Mayanesi Üçün;
1 dolu şorba qaşığı marqarin
1 dolu şorba qaşığı un
3 su stəkanı et/ət suyu
1 diş sarımsaq
1 şorba qaşığı sirkə
Yarım çay qaşığı qara bibər
Yarım çay qaşığı duz

- # Noxud, bir gecə əvvəldən ayırd ediyər, yuyunur, təmiz suya isladılar. Sabahısı günü eyni suda yumşalana qədər qaynadılar.
- # Quru çörək dilimlərinin üzərinə rəndələnmiş soğan və döyülmüş sarımsaq əlavə olunur. Çörək yumşalana qədər yoğurlar.
- # Üzərinə qıyma, kimyon, duz və qara bibər qatılar, 5 dəqiqə qədər yoğurlar. Soyuducunun alt rəfində 1 saat dinləndirilər.
- # Daha sonra küftə xərcindən qozdan kiçik, fıncıqdan böyük parçalar alınır, top şəklində verilər. Küftələr teflon tavada, ayçiçək yağında qızardılar.
- # Biyana hazırlamaq üçün, qazana marqarin qoyular, orta atəşdə əriyincə un əlavə olunur. Un çəhraylaşana qədər qovrulur.
- # Üzərinə soyuq et/ət suyu, sirkə, döyülmüş sarımsaq, qara bibər və duz qoyular. Davamlı qarışdıraraq konsistensiya sahəyə qədər bişirilər.
- # Meyaneye qaynadılmış noxud və qızarmış küftə qatılar. Küftələrin şəklini pozmadan bir dövr qarışdırılar. Qazanın qapağı bağlanılır, batıq atəşdə 10 - 15 dəqiqə bişirilər.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Meyaneli küftənin orijinal tərifində küftələr kərəyağında qızardılar.