



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

Fıstıqlı Küftə

Fıstıklı Köfte



Yarım kq. küftəlik qıyma
1 çay stəkanı yer fındığı
2 ədəd orta boy qaynadılmış kartof
1 ədəd kiçik quru soğan
3 çorba qaşığı galeta unu ya da çörək qırıntısı
1 çay qaşığı kimyon
yarım çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı duz
Sousu Üçün;
3 çorba qaşığı duru yağ
1,5 su stəkanı su
1 şorba qaşığı sous
Yarım şorba qaşığı un
5 - 6 budaq cəfəri
1 çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı duz

- # Ön hazırlıq olaraq yer fındığının incə xarici qabığı soyular, dişə gələcək böyüklükdə döyülər ya da robotdan keçirilər. Qaynadılmış kartof əzilər.
- # Dərin bir kobud rəndələnmiş quru soğan, əzilmiş kartof, qıyma, galeta unu, kimyon, qara bibər və duz qoyular. Vəsait inteqrasiya olunana qədər yoğurular.
- # Küftə xərcindən normaldan bir az böyük, oval şəklində küftələr edilər. Küftələr yağlanmış ya da yağlı kağız sərilmiş soba nimçəsinə yan-yana düzülər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 195 dərəcə sobaya verilər, küftələrin üzərləri qızarana qədər bişirilər.
- # Bu vaxt sous hazırlanar. Qazana un və duru yağ qoyular, orta atəşdə bir neçə dəfə çevrilər. Üzərinə davamlı qarışdıraraq soyuq su və sous əlavə olunar. Qara bibər və duz səpilər. 5 dəqiqə qədər qaynadılar, atəşdən alınınca incə qiylmış cəfəri əlavə olunar.
- # Bişən küftələr xidmət qabına köçürülər, üzərinə hazırlanan sous gəzdirilər, süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Sous sous yerinə pomidorla hazırlanacaqsa, bir çay qaşığı toz şəkər əlavə olunar.