



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

Cacıklı Küftə

Cacıklı Köfte



Yarıq kq. orta yağlı qıyma
3 dilim bayat çörək içi
1 ədəd orta boy quru soğan
1 çay qaşığı kimyon
1 çay qaşığı kəklik
1 çay qaşığı karbonat
2 çay qaşığı duz
Cacık Üçün;
4 şorba qaşığı mayonez
4 şorba qaşığı qatıq
1 ədəd orta boy xiyar
2 diş sarımsaq
2 budaq şüyüd
Yarım çay qaşığı duz
Qarnitur üçün
2 ədəd orta boy kartof
2 şorba qaşığı sıvıyağ
1 şirin qaşığı kəklik
Yarım şirin qaşığı qırmızı marka bibər
Yarım şirin qaşığı duz

İlk əməliyyat olaraq küftə xərci hazırlanar. Yoğurma kabında bayat çörək içi, rəndə soğan və duz bulamaç konsistensiyasına gələnə qədər yoğurular.

Üzərinə qıyma, kimyon, karbonat və kəklik əlavə olunar. Vəsait inteqrasiya olunana qədər 5-6 dəqiqə yoğurular. Daha sonra soyuducunun alt rəfinə qoyular, yarım saat dinləndirilər.

Bu vaxt kartoflar soyular, bir neçə parçaya kəsilər. Üzərinə duru ıyağ, kəklik, qırmızı marka bibər və duz əlavə olunar, qarışdırılır, bir kənara buraxılır.

Dinlənən küftə xərcindən qoz qədər parçalar alınar, barmaq şəklində, uzun küftələr edilir.

Yağlanmış ya da yağlı kağız sərilmiş soba nimçəsinə küftələr və hazırlanan kartof dilimləri qoyular.

Nimçə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilər. Küftələr və kartof dilimləri qızarana qədər bişirilər.

Küftələr bişərkən cacık hazırlanar. Xiyar yaxşıca yuyunur, qabıqlı olaraq rəndənin iri kənarıyla rəndələnir. Üzərinə mayonez, qatıq, döyülmüş sarımsaq, incə qiyılmış şüyüd və duz əlavə olunar, çırpılır.

Xidmət ediləcək qabın döşəməsinə kifayət qədər cacık qoyular. İsti küftələr və kartof dilimləri cacığın üzərinə qoyularaq süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Cacığa mayonez yerinə, 2 şorba qaşığı qədər zeytunyağı qoyula bilər.