



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

Yumurtalı Birecik Küftəsi

Yumurtalı Birecik Köftəsi



2 Su stəkanı incə yarma
2 Su stəkanı ilıq su
4 Ədəd yumurta
1 Kiçik dəstə cəfəri
8 - 10 Ədəd təzə soğan
1,5 Yemək qaşığı kərəyağı
1 Yemək qaşığı pomidor sousu
1 Yemək qaşığı bibər sousu
1,5 Şirin qaşığı duz
1 Ədəd limonun suyu ya da nar turşu

- # İncə yarma, 2 su stəkanı ilıq su ilə isladılar, 10 dəqiqə gözlədilər. Üzərinə pomidor və bibər sousu əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Daha sonra incə qıyılmış cəfəri və təzə soğan qatılar, duz əlavə edilir.
- # Tavaya kərəyağı qoyular, əriyincə yumurtalar qoyular, nə qatı nə də cıvıq konsistensiyada qarışdırılaraq bişirilər.
- # Yumurta ılıyınca yarmalı qarışığa əlavə olunur, limon suyu ya da nar turşu qatılar. Vəsaitlər inteqrasiya olunana qədər yoğurular.
- # Küftə xərcindən yarım limon qədər parçalar alınır, ovuc arasında sıxdıraraq şəkil verilər.
- # Roka qoyulmuş düz qaba düzülər, süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Birecik, Urfanın kelaynak quşu ilə məşhur mahalıdır.