



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

Badımcan Küftəsi

Patlıcan Köftəsi



4 Ədəd orta boy badımcan
Yarım su stəkani rəndə kaşar
2 şorba qaşığı kərəyağı
1 su stəkani süd
15 çorba qaşığı un
10 - 12 budaq cəfəri
Yarım çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı duz
Qızartmaq Üçün;
2 su stəkani duru yağ

Badımcanlar qızartmada ya da sobada közlenir. Sonra ortası uzunlmasına kəsilər, içi qaşığıla boşaldılar, limonlu suya atılar.

Çuxur, kiçik bir qazana kərəyağı qoyular, əriyincə 2 şorba qaşığı un əlavə olunur, 2 - 3 dəqiqə qovrulur. Üzərinə 1 su stəkani soyuq süd əlavə olunur, tünd pudinq konsistensiyasına gələncə qədər bişirilir.

Limonlu suda olan badımcanlar süzgəcə çıxarılır. Suyu süzüləndən sonra incə incə doğranar, sütlü qarışığa əlavə olunur, qarışdırılır.

Daha sonra qarışığa rəndə kaşar, incə qıyılmış cəfəri, qara bibər, duz və 12 şorba qaşığı un əlavə olunaraq yoğurular.

Əldə edilən badımcan küftəsi xərcindən arzu edilən böyüklükdə və şəkildə küftələr edilir. (Əl isladılı bilər.) Qızğın duru yağda qızardılar.

İsti olaraq xidmət edilir.

Qeyd: Badımcan tərəvəzi nikotin ehtiva edər, bu səbəblə siqareti buraxmaq istəyənlər bol bol badımcan yeyə bilərlər.