



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler© Azərce Yemək Tərifləri

## Kök Küftəsi

Havuç Küftəsi



4 ədəd orta boy kök  
2 ədəd orta boy kartof  
2 ədəd təzə soğan  
1 su stəkanı rəndə ağ pendir  
5 yənək qaşığı un  
10 - 15 budaq cəfəri  
1 şirin qaşığı qırmızı marka bibər  
1 şirin qaşığı duz  
Qızartmaq üçün;  
1,5 su stəkanı duru yağ

- # Kök və kartofların qabıqları soyular, buxarda bişirilər ya da çox az suda qaynadılar.
- # Daha sonra çəngəl ya da püre alətiylə çuxur yoğurma qabına köçürülər.
- # Üzərinə un, rəndə ağ pendir, duz, qırmızı marka bibər, incə qıyılmış cəfəri və təzə soğan əlavə edilər.
- # Vəsait qaşıqla yaxşıca qarışdırılır, bu vaxt kiçik bir tavada duru yağ hirsəndirilər.
- # Kök küftəsi xərcindən isladılmış qaşıqla qoz böyüklüyündə küftələr qızğın yağa atılar, daha sonra qızaran küftələr kağız dəsmal üzərinə çıxarılır, xidmət qabına köçürülüb xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Kök küftəsinə ləzzət vermək məqsədiylə, kimyon və əzilmiş sarımsaq əlavə edilə bilər.