



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

Pendir Küftəsi

Peynir Köftəsi



4 su stəkani az yağlı ağ pendir rəndəsi
2 qalın dilim bayat çörək içi
2 ədəd yumurta
10 - 15 budaq cəfəri
1 çay qaşığı qırmızı marka bibər
1 çay qaşığı qara bibər
Qızartmaq Üçün;
1,5 su stəkani duru yağ

- # Yoğurma kabına rəndələnmiş ağ pendir qoyular. Üzərinə bayat çörək içi parçalanar, yumurta qatılar.
- # Vəsait inteqrasiya olunana qədər yoğurular. İçinə incə qıyılmış cəfəri, qırmızı marka bibər və qara bibər qatılar. Qısa müddət daha yoğurular.
- # Küftə xərcindən istənen böyüklük və şəkildə küftələr edilər. Qızgın yağda çəhrayı rəngdə qızardılar.
- # İsti ya da ilıq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Pendirin duz miqdarı göz qarşısında saxlanılaraq duz əlavə olunar. Pendir duzludursa, 2 - 3 saat əvvəldən ilıq suya isladılar.