



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

## Kartoflu Yarma Küftəsi

Patatesli Bulgur Köftəsi



1 kompot kasası incə yarma  
6 ədəd orta boy kartof  
8 ədəd təzə soğan  
15-20 budaq cəfəri  
4 diş sarımsaq  
1 şorba qaşığı bibər sousu  
4 şorba qaşığı zeytunyağı  
1 ədəd limonun suyu  
1 çay qaşığı kimyon  
1 çay qaşığı qara bibər  
1 çay qaşığı duz

# Yarma dərin bir kobud qoyular. Üzərinə 1 kompot kasası ilıq su əlavə olunur. Qabarması üçün 10-15 dəqiqə dinləndirilər.

# Qaynadılmış kartofların qabıqları isti ya da ilıqkən soyular, əzilərək püre halına gətirilər.

# Qabaran yarmanın üzərinə sous və əzilərək kartof əlavə olunur. Vəsait inteqrasiya olunana qədər yoğurular.

# Qarışığa incə qıyılmış cəfəri, təzə soğan, döyülmüş sarımsaq, limon suyu, zeytunyağı, qara bibər, kimyon və duz əlavə edilir. Qısa müddət yoğurular.

# Küftə xərcindən arzu edilən böyüklükdə parçalar alınır və istənilən şəkil verilər.

# Küftələr xidmət qabına düzülər, xidmətə təqdim edilir.

**Qeyd:** Kartoflu yarma küftəsinin acı olması istənmirsə qara bibər qatılmaz, bibər sousu yerinə pomidor sousu istifadə edilə bilər.