



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

## Sobada Kartoflu Küftə

Fırında Patatesli Köfte



4 ədəd orta boy qaynadılmış kartof  
1 ədəd yumurta  
3 ədəd təzə soğan  
10 - 15 budaq cəfəri  
3 çorba qaşığı galeta unu  
3 - 4 çorba qaşığı zeytunyağı  
1 çay qaşığı qara bibər  
1 çay qaşığı kimyon  
2 çay qaşığı duz  
Üzəri üçün;  
1 su stəkani kaşar pendiri

- # Əvvəl kartof incə rəndələnir, üzərinə incə qyılmış cəfəri və soğan qatılır.
- # Daha sonra digər vəsaitlər əlavə olunur, əllə inteqrasiya olunana qədər yoğurular.
- # Küftə xərcindən qozdan bir az böyük parçalar alınır, diyirlənər, yağlanmış soba nimçəsinə düzülər.
- # Üzərinə kaşar rəndəsi səpilər.
- # Küftə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilər, kaşar əriyib çəhrayılaşana qədər bişirilər.

Qeyd: Gerçək qaleta unu "pasxa çöreği" unundan edilir.