



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

Ətli Küftə

Etlı Köfte



Yarım kq quzu quşbaşı
2 ədəd iri kartof
1 ədəd yumurta
1 şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 şiriniyyat qaşığı duz
Üzəri üçün:
1 su stəkani galeta unu
1 ədəd yumurta
Qızartmaq üçün:
1 su stəkani sıvıyağ

- # Quşbaşı ət daha kiçik parçalara kəsilər. Bir qazana qoyular. Üzərini keçəcək qədər su qoyular və yumşalana qədər qaynadılar. Sonra süzəgəcə çıxarılır.
- # Kartoflar da qabıqlı olaraq, çox yumşalmadan qaynadılar.
- # Yoğurma qabına rəndələnmiş kartof, qaynadılmış etət, yumurta, qara bibər və duz qoyular. İnteqrasiya olunana qədər yoğurular.
- # Küftə xərcindən normal küftədən bir az daha böyük parçalar alınar. Oval və yastı şəkil verilər.
- # Küftələr əvvəl çırpılmış yumurtaya batırılır, sonra galeta ununa bulanar və isti yağda iki üzü çəhrayı rəngdə bişirilər.
- # İlıq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Küftə xərcinə arzuya görə kimyon, kuru, qırmızı bibər, toz zəncəfil kimi ədviyyatlar da əlavə oluna bilər-