



Kürd Küftəsi

Kürt Köftəsi



- 1 çay stəkani incə yarma
- 1 çay stəkani plovluq yarma
- 1 tutam quru reyhan
- 1 çay qaşığı qırmızı marka bibər
- 2 çay qaşığı duz
- Kifayət qədər un
- 4 ədəd orta boy kartof
- Üzəri üçün:
- 1 kasa qatıq
- 2 diş sarımsaq
- 1 yemək qaşığı sous
- 1 çay stəkani ayçiçək yağı
- 1 çay qaşığı quru nanə

- # Yoğurma qabına yarmalar qoyular. Üzərinə 3 çay stəkani qədər ilıq su əlavə olunur, 10 dəqiqə gözlənilir.
- # Müddət sonunda qabaran yarmaların üzərinə marka bibər, quru reyhan, duz və inteqrasiya olunana qədər danlaq danlaq un əlavə olunaraq yoğurular.
- # Əldə edilən xərcdən yarım qoz qədər parçalar alınır və çiy küftə formasında sıxılaraq şəkil verilir.
- # Kartoflar soyular, quşbaşı şəklində doğranar.
- # Bir qazana 5-6 su stəkani su və az duz qoyular, qaynadılar.
- # Suyu əvvəl kartoflar atılır və yumşalana qədər qaynadılar. Daha sonra kartoflar kevgirle sudan alınır.
- # Qaynamaqda olan eyni suya küftələr atılır və suyun yüzünə çıxana qədər qaynadılar. Kartofların üzərinə çıxarılır və qarışdırılır.
- # Əzilmiş sarımsaq qatığa qatılır, çırpılır. Yağ və sous qarışdırılır, orta atəşdə hirsəndirilir.
- # Daha sonra yemək xidmət qabına alınır. Üzərinə əvvəl sarımsaqlı qatıq, sousla isidilmiş yağ gəzdirlir və ən son quru nanə səpilir.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

Qeyd: Kürd küftəsi Vanın sevilən ləzzətlərindəndir.