



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

Pürəli Dalyan Kiftə

Pürəli Dalyan Köfte



Kiftəsi üçün:
500 gr. kiftəlik qiymə
1 Yumurta
1 Ədəd orta boy baş soğan
3 Dilim köhnə dilim çörək
4-5 Dal cəfəri
1 Ədəd xaşlanmış yumurta
2 İncə yerkökü
1 Çay qaşığı duz
Yarım çay qaşığı qarabiber
Pürə üçün:
3 İsti xaşlanmış kartof
1 Qəhvə fincanı süd
1 Qəhvə fincanı tərə yağı

- # 1 Ədəd baş soğan rəndələnir. Suyu süzülmez
- # Quru çörək dilimləri soğan rəndəsi və suyuyla yumuşadılır.
- # Üzərinə, qiymə duz, qarabiber, yumurta və incə qıyılmış cəfəri əlavə olunur 10 15 dəqiqə yoğrulur.
- # Kiftə dincəlikən kartof pürəsi hazırlanır. Bunun üçün kartof əzilir, yavaş yavaş süd əlavə olunur, son anda tərəyağı qoyulur.
- # Aliminyum folyodan 35-40cm. kəsilir. üzərinə kiftə qarışıq məhlulu, folyon kenarına daşmayacaq şəkildə yayılır
- # Kiftənin üzərinə tam örtəcək şəkildə pürə yayılır.
- # Pürəli dikkordbucağın ucuna xaşlanmış incə yerkökü və dördə bölünmüş xaşlanmış yumurta qoyulur.
- # Folyonun yardımı ilə, düzgün bir şəkildə kənardan itibərən kiftə yuvarlanaraq rulo yapılır.
- # Aliminyum folyoya rulo şəklindəki kiftə möhkəm sarılır.
- # 175 dərəcə ocaqda 40 dəqiqə bişirilir. Kəsilmənin asand olması üçün yarım saat dincəldirilir

Not: Bu kiftə yerkökü pürəsi ilə də hazırlana bilər.