



Tərbiyəli Kiftə

Terbiyeli Köfte



500 gr. Kiftəlik qiymə
2 Dilim bayat çörək
1 Ovuç düyü
5-6 dal cəfəri
1 Ədəd baş soğan
1 Çay qaşığı kimyon
1 Çay qaşığı qarabibər
1 Çay qaşığı duz
5 Stəkan su
Tərbiyəsi üçün:
1 Ədəd limon suyu
1 Ədəd yumurta
1 Çay qaşığı duz

- # 2 dilim bayat çörəyin üzərinə, soğan rəndələnir, qarışdırılır.
- # Üzərinə qiymə, kimyon, duz, qarabibər, əlavə olunub 5-10 dəqiqə yoğrulur.
- # Ən son incə qiyılmış cəfəri və yıxanmış düyü qoyub, qarışdırılır.
- # Bir pətnisə bir miqdar un qoyulur.
- # Kiftə xarcından findıq böyüklüyündə parçalar qoparılıb, unlu pətnisə atılır, irəli geri sallanaraq kiftələrin unlamasını təmin eləmə lazım.
- # Bir qazana 5 stəkan su və 1 çay qaşığı duz qoyulub qaynadılır.
- # Qaynayan suya unlanmış kiftələr, yüngül unu silkələnərək atılır.
- # Düyüər böyüyüncə başqa bir qabda çırpılan yumurta, limon suyu və duzdan ibarət olan tərbiyə, kiftələrə əlavə olunur.
- # 5 dəqiqə tərbiyə ilə bişdikdən sonra isti sərvis edilir.

Not Tərbiyənin qıvamlı olması istənilsə, 1 çay qaşığı un əlavə oluna bilər.