



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

Quru Kiftə

Kuru Köfte



750 gr. kiftəlik qiymə
4 dilim köhnə çörək içi
2 Ədəd orta boy baş soğan
1 Ədəd yumurta
1 Çay qaşığı qarabibər
1 Çay qaşığı kimyon
1 Çay qaşığı dolusu duz
8-10 dal cəfəri

- # Kiftə yoğurma qabına köhnə çörək qoyulur
- # Üzərinə soğan rəndələnir. Beləliklə çörəyi əvvəldən islatmaya və soğanın suyunu sıxmaya gərək yoxdur.
- # Çörək və soğan, pürüz qalmayacaq şəkildə doğranır.
- # Qiymə, yumurta və baharatlar əlavə olunub ən az 10 dəqiqə yoğrulur.
- # İncə qiyılmış cəfəri əlavə olunduqdan sonra, cəfəri bərabər olaraq bütün məhlula dağılıncaya qədər yoğrulur.
- # Soyuducuda ən az 1 saat dinləndirilir.
- # Kiftələrə şəkil verilir, elektrikli izgarada ya da ocaqda bişirilir.

Not: Kiftə qarışıq məhlulun soyuducuda 1 gecə dinləndirilməsi, daha da yaxşı nətiv verir.