



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi 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, elektirikli izgarada ya da ocaqda bişirilir.

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