



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

Kartoflu Sahə Küftəsi

Patatesli Sahan Köftəsi



Yarım kq. Küftəlik qiymə
1 Ədəd baş soğan
1 Ədəd yumurta
2 Dilim bayat çörək içi
1 Çau qaşığı duz
1 Çau qaşığı kimyon
1 Çay qaşığı qara bibər
4 Ədəd orta boy kartof
1 Yemək qaşığı tamat
1 Qəhvə fincanı duru yağ
2 Stəkan su

- # Soğan rəndələnir, çörək içi ilə yaxşıca qarışdırıldıqdan sonra yumurta, qiymə və ədviyyatlar əlavə olunub 10 dəqiqə yoğrulur.
- # Küftə soyuducuda bir az dincəldirilərkən kartoflar soyulur, darə şəklində doğranır.
- # Genişcə bir tavaya 1 ədəd kartof, 1 ədəd kartof böyüklüyündə şəkilləndirilmiş küftə qoyaraq düzülür.
- # Üzərinə tamat, yağ, sudan hazırlanmış qarışım gəzdirilir, qapaq örtülür.
- # Orta atəşdə 40 dəqiqə bişirilir.

Not: Bu küftə kartof əvəzinə badımcan ilə də hazırlana bilər.