



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

## Sarılara Küftəsi

Sarılara Köftəsi



500 qr. Küftəlik qiymə  
1 Qəhvə fincanı düyü  
1 Ədəd soğan  
2 Ədəd yumurta  
1 Çay qaşığı duz  
1 Çay qaşığı qara bibər  
1 Ştəkan duru yağ  
4-5 Qaşiq un

# Düyü yıxanıb xaşlanır. (20 dəqiqə qədər).

Bir qazana 1 qaşiq yağ tökülür, üzərinə çox incə doğranmış soğan əlavə olunub, orta atəşdə bir az qovrulur.

# Soğanın üzərinə məvcud qiymənin yarısı əlavə olunub, bir neçə dəqiqə daa birlikdə qovrulur. Ocaqdan alınır.

# Pbir az soyuyunca üzərinə xaşlanmış düyü, qalan çiy qiymə, duz və qara bibər əlavə olunur 5 dəqiqə qədər yoğrulur.

# Qarışım yarım saat qədər dincəldirildiqdən sonra, yarım limon böyüklüyündə parçalar alınır. İki ovuc arasında əvvəlcə yuvarlayıb, sonra yastılaşıdıraraq lara şəkli verilir.

# Əldə edilən küftələr,əvvəl çırpılmış yumurtaya sonra da una bulanır.

# Qızğın yağda sarı rəng alacaq şəkildə qızardılır.

**Not:** Küftələrin istənilən rəngi alması üçün, mütləq qızğın yağda qızardılmalıdır.