



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

Sini Küftəsi

Sini Köfte



5 Ədəd iri quru soğan
250 qr. Qoyun qiyması
100 qr. Marqarin
2 Qəhvə fincanı dolusu Püstə
2 Qəhvə fincanı dolusu döyülmüş qoz
1 Çay qaşığı qırmızı marka bibər
1 Çay qaşığı kimyon
1 Çay qaşığı yenibahar
1 Çay qaşığı tarçın
1 Ədəd iri kartof
350 qr. dana qiyması
4 Su stəkani yuyunmuş süzölmüş incə yarma
1 Çay stəkani manna yarması
2 Şiriniyyat qaşığı duz
1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər

- # Soğanların 3 ədədi incə olaraq doğranar. Bir qazana 3 qaşığıq marqarin qoyular, üzərinə doğranan soğanlar və qoyun qiyması əlavə olunar, batıq atəşdə qiyma buraxdığı suyu çəkənə qədər bişirilər.
- # Bu vaxt qoz və Püstə ayrı-ayrı olmaq üzrə, havanda dişə gələcək şəkildə döyülər.
- # Bişən soğanlı qiymağa qoz içi, Püstə, 1 şirin qaşığıq duz, yarım şirin qaşığıq qara bibər yarım çay qaşığıq qırmızı marka bibər, tarçın, yeni bahar, kimyon qatılar, yaxşıca qarışdırılar.
- # Qazanın altı bağlanılar, bir kənara buraxılar.
- # Qaynadılmış kartof soyular və əzilər.
- # 2 ədəd soğan incə yeməli doğranar, üzərinə əzilen kartof, dana qiyma, incə yarma, manna yarması, qalan qara bibər, duz, qırmızı bibər, 2 su stəkani su, yavaş yavaş əlavə olunaraq, elastiki bir xəmir əldə edənə qədər 25 dəqiqə yoğurular.
- # Xəmir hazır olunca yarısı yağlanmış nimçəyə düzcə yayılar.
- # Üzərinə hazırlanan içli qiyma yayılar. Onun da üzərinə qalan kartoflu qarışıq qon/qoyular. Üzəri yarım fincan su köməyiylə düzləşdirilər. Küftə nimçə piroğu kimi kəsilər.
- # 200 dərəcə sobada 40 dəqiqə bişirilər.
- # Sobadan çıxınca qalan əridilmiş marqarin küftənin üzərinə gəzdirilər.

Not: Sini küftə başda Qaziantəp olmaq üzrə digər cənub ellərinin yerli yeməyidir.