



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

Yarmalı Küftə

Bulgurlu Köfte



500 qr. Küftəlik qiymə
1 Ədəd yekə baş soğan
1,5 Armud stəkan küftəlik yarma
1 Yemək qaşığı tamat
1 Stəkan su
1 Çay qaşığı quru fəsləyən
1 Çay qaşığı qara bibər
1 Çay qaşığı duz

- # Rəndələnmiş soğan, qiymə, yıxanmış süzölmüş yarma, ədviyyatlar bir qabın içində yaxşıca yoğrulur.
- # Yarım saat küftə xərci dicəldikdən sonra, qoz böyüklüyündə parçalar qopardılır və küftə şəklə verilir.
- # Küftələr yayvan bir qazana ya da qapaqlı bir tavaya tək sıra olaraq düzölür. Üzərinə 1 stəkan suda sulandırılmış tamat gəzdirilir.
- # Qazanın qapağı örtölür, az atəşli ocağa qoyulur, 40-45 dəqiqə bişirilir. İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Bu küftənin xüsusiyyəti, əlavə olaraq heç yağ qatılmamasıdır.