



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

Yumurtalı Kiftə

Yumurtalı Köfte



500 qr. Kiftəlik qiymə
1 Ədəd baş soğan
3 Dilim bayat çörək içi
1 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qara bibər
1 Çay qaşığı kimyon
3 Yemək qaşığı duru yağ
6 Ədəd xaşlanmış yumurta
2 Ədəd pamiqor
4 Ədəd siviq bibər

- # Baş soğan rəndələnir, üzərinə yumurta xaricində bütün ləvazimatlar əlavə olunur,
- # Hardasa 10 dəqiqə yoğrulur, soyuducuda kiftə məhlulu yarım saat qədər dincəldirilir.
- # Dincələn kiftə məhlulu 6 bərabər parçaya bölünür.
- # Hər parça stolun üzərinə isladılan barmaq uclarıyla şiriniyat tabağı böyüklüyündə açılır.
- # Açılan kiftə məhlulun tam ortasına, xaşlanmış, soyulmuş, bütün yumurta qoyulur, kənarlarından toplanaraq yumurtanın hər tərəfi kiftə ilə örtülür bir top əldə edilir. Ovucarasında açılmasın diyə yaxşıca yuvarlanır.
- # Hazırlanan yumurtalı kiftələr, kənarlı kiçik bir məcməyiyə düzülür, aralarına dilimlənmiş pamiqor və bibər qoyulur, üzərinə duru yağ gəzdirilir.
- # Kiftə əvvəldən qızdırılmış 190 dərəcə ocaqda üzəri qızarana qədər bişirilir.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Bu kiftə xaşlanmış ispanaqla da hazırlana bilər.