



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

## Krepli Küftə

Krepli Köfte



500 qr. Küftəlik qiymə  
2 Dilim bayat çörək içi  
1 Ədəd yumurta  
1 Ədəd baş soğan  
1 Çay qaşığı duz  
1 Çay qaşığı kimyon  
1 Çay qaşığı qara bibər  
Kaşar pendiri  
Krep üçün,  
1 Ədəd yumurta  
1 Stəkan süd  
2 Qəhvə fincanı un  
1 Çay qaşığı duz  
Duru yağ

# Əvvəlcə küftə hazırlanır. Bunun üçün, soğan rəndələnir, içinə çörək içi qatılır, çörək içi xəmir halına gələndə qədər yoğrulur, üzrində digər küftə ləvazimatları əlavə olunur, 10 dəqiqə yoğrulur. Krep hazırlanarkən, küftə soyuducuda dincəlməyə buraxılır.

# Krep ləvazimatlarının hamması çuxur bir qavda yaxşıca qarışdırılır.

# Az yağlanmış tavaya dadlı qabı böyüklüyü qədər krep xəmiri tökülür, hər iki yanı çevrilərək bişirilir.

# Bütün kreplər hazırlandıqdan sonra, dincəlmiş küftə xərcindən, hamburger küftəsindən kiçik küftələr hazırlanır.

# Küftələr az yağ ilə tavada bişirilir

# Hazırlanan kreplərin ortasına bişmiş küftələr qoyulur, paket hazırlanan kimi qatlanır.

# Qatlanan kreplərin qat yerləri alta gəcək şəkildə yağlanmış nimçəyə düzülür.

# Krepli küftənin üst qisminə şəklinə görə incə kaşar pendiri dilimi qoyulur.

# 180 dərəcə sobada qkaşar pendirləri əriyəndə qədər bişirilir.

# İsti olaraq xidmət edilir

Not: Krepin içinə arzu edilirsə, bifşteks kimi ləvazimar də istifadə oluna bilər.