



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

Badımcanlı Küftə

Patlıcanlı Köfte



500 qr. Küftəlik qiymə
1 Ədəd yekə soğan
3 dilim bayat çörək içi
1 Yemək qaşığı süd
1,5 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı kimyon
1 Çay qaşığı qara bibər
8-10 Dal cəfəri
1 Ədəd yumurta
5 Ədəd orta boy badımcan
1 Stəkan qızardma yağı
1 Kasa qatıq
4 Diş sarmısaq
2 Ədəd pamidor

- # Yoğurma qabına quru çörək içi qoyulur, üzərinə yumurta, rəndə soğan, süd qoyaraq yumuşadılır.
- # Üzərinə qiymə, kimyon, qara bibər, duz, incə doğranmış cəfəri qoyulur, 10 dəqiqə yoğrulur, soyuducuda dinlənməyə buraxılır.
- # Badımcanlar soyulur, duzlu suda acısını çıxardmaq üçün yarım saat gözlənilir.
- # Hər badımcan, boyuna cədvəl kimi 5 parçaya kəsilir, qızğın yağda qızardılır.
- # Dinlənən küftə xərci 25 bərabər parçaya bölünür, hər parça baqmaq şəklində yuvarlanır.
- # Küftələr, badımcanların qızarıldığı yağda qızardılır.
- # Soyuyan badımcan dilimlərinin kənarlarına, qızaran və soyuyan küftə qoyulur, küftə içdə qalaraq, badımcan rulo sarılır.
- # Orta böyüklükdə bir soba nimçəyinə badımcanlı küftələr düzülür, üzərinə soyulmuş, xalqa şəklində doğranmış pamidor dilimləri qoyulur.
- # 190 dərəcə əvvəlcədən qızdırılmış sobada, pamidorların rəngi dəyişənə qədər bişirilir.
- # Xidmət qabına alınır, üzərinə sarmısaqlı qatıq gəzdirilir.

Not: Sağlamlıqlı olması üçün badımcanlar közdə, küftələr qızartmada bişirilib rulo sarıla bilər. O vaxt nimçəyə 1 armud duru yağ gəzdirilə bilər.