Inəgöl Küftə

İnegöl Köfte



500 qr. Küftəlik qiymə
1 Dilim bayat çörək içi
1 Ədəd orta boy baş soğan
2 Diş sarmısaq
1 Çay qaşığı kəklik
Yarım çay qaşığı yenıbahar
1 Çay qaçığı kimyon
3 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qara bibər
1,5 Çay qaşığı karbonat

Bayat çörək içinin üzərinə soğan rəndələnir, döyülmüş sarmısaq əlavə olunur, çörək hamar hal alana qədədr qarışdırılır.
Bunun üzərinə döyülmüş kəklik və digər ləvazimatlar qatılır, ən az 10 dəqiqə yoğrulu.
Yarım saat soyuducuda dincəldirildikdə sonra, küftə xərcindən qoz böyüklüyündə parçalar qopardılır və barmaq şəkli verilir.
Elektirik qızardmasında ya da odun manqalda bişirilir.
Isti olaraq xidmət olunur.

Not: Elastikiyət, İnəgöl küftənin ən əhəmiyyətli xüsusiyətidir, bunu əldə etmək üçün küftəyə az mmiqdar ağ ciyər qatıla bilər.