



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

İnəgöl Küftə

İnegöl Köfte



500 qr. Küftəlik qiymə
1 Dilim bayat çörək içi
1 Ədəd orta boy baş soğan
2 Dış sarmısaq
1 Çay qaşığı kəklik
Yarım çay qaşığı yenibahar
1 Çay qaşığı 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 qədər qarışdırılır.
- # Bunun üzərinə döyülmüş kəklik və digər ləvazimatlar qatılır, ən az 10 dəqiqə yoğrulur.
- # Yarım saat soyuducuda dincəldirildikdə sonra, küftə xərcindən qoz böyüklüyündə parçalar qopardılır və barmaq şəklində verilir.
- # Elektrik qızardmasında ya da odun manqalda bişirilir.
- # İsti olaraq xidmət olunur.

Not: Elastikiyyət, İnegöl küftənin ən əhəmiyyətli xüsusiyyətidir, bunu əldə etmək üçün küftəyə az miqdarda ağ ciyər qatıla bilər.