



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

Kayseri Küftəsi

Kayseri Köftəsi



500 qr. Küftəlik qiymə
1 Ədəd orta boy baş soğan
3 Dilim bayat çörək içi
1 Çay qaşığı kimyon
Yarım çay qaşığı qara bibər
Yarım çay qaşığı qırmızı pul bibər
1,5 Çay qaşığı duz
7-8 Dal doğranmış cəfəri
3 Ədəd kartof
3 Ədəd pamiqor
4 Ədəd göy sivri bibər
1 Armud stəkan duru yağ

- # Bayat çörək dilimlərin üzərinə soğan rəndələnir. Qarışdırılır, çörək pürə olunca, digər küftə ləvazimatları qatılır, 10 dəqiqə yoğrulur.
- # Küftə xərci soyuducuda dincəlirkən kartoflar soyulur, 1 sm qalınlığında dairə şəklində doğranır, pamiqorlar da dairə şəklində də dilimləndikdən sonra bibər şaquli olaraq ikiə kəsilir tumları çıxardılır.
- # 1 armud stəkan duru yağ, soba nimçəyinə tökülür, yayılır.
- # Dilimlənmiş kartof dilimləri nimçəyə düzülür. Kartof dilimlərinin üzərinə yekə şəkilləndirilmiş küftələr aralıqlı düzülür.
- # Boşluqlara pamiqor və bibər dilimləri yerləşdirilir. Duz səpilir.
- # Əvvəlcədən az qızdırılmış 190 dərəcə sobada küftələr qızarana qədər bişirilir. İsti olaraq xidmət olunur.

Not: Kayseri küftəsinin əslində küftə xərci, kartofların üzərinə təbəqə halında yayılır.