



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

Bəyəndili Küftə

Beğendili Köfte



750 qr küftəlik qiymə
3 Dilim bayat çörək içi
1 Ədəd soğan
1 Yumurta
1 Ədəd kiçik kartof
1 Çay qaşığı kimyon
1 Çay qaşığı qara bibər
1,5 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı bibər tamatı
Bəyəndi üçün:
3 Ədəd közlük badımcan
3 Stəkan süd
3 Yemək qaşığı kərəyağı
3 Yemək qaşığı ələnmiş un
Yarım çay qaşığı qara bibər
1 Çay qaşığı duz

- # Əvvəlcə bəyəndi hazırlanır. Badımcanlar az ocaq atəşində çevirə çevirə közlənir.
- # İsti ikən qabıqları soyulur, taxta üzərində incə incə doğranır.
- # Kiçik bir qazana kərəyağı və un qoyulur. Un pəmbələşincəyə qədər az atəşdə qovrulur. Un pəmbələşincə 3 stəkan süd incə axıdılaraq əlavə olunur, qarışdırılır. Üzərinə qara bibər və duz qoyulur, bir az daha bişirilir, ocaqdan alınır.
- # Yoğurma qabına bayat çörək içi qpyulur, üzərinə soğan rəndələnir, duz əlavə olunur, çörəklərin yumuşaması üçün yoğrulur.
- # Üzərinə qiymə, yumurta, kartof rəndəsi, kimyon, qara bibər, duz və bibər tamatı əlavə olunur, 10 dəqiqə yoğrulur.
- # Yoğurma bitincə soyuducuya qoyulur, ən az 1 saat dincəldirilir.
- # Dinlənən küftə xərcindən qoz böyüklüyündə kiçik toplar yuvarlanır, qızartmada bişirilir.
- # Bəyəndi soyumuşsa bir az qızdırıldıqdan sonra qablara bölünür.
- # Üzərinə bişmiş küftələr qoyulur, isti olaraq xidmət olunur.

Not: Arzu edilərsə xidmət edilmiş küftələrin üzərinə qızdırılmış yağ gəzdirilir.