



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

Sobada Toyuq Küftəsi

Fırında Tavuk Köftesi



- 2 Ədəd toyuq sinəsi qıyması
- 1 Ədəd yumurta
- 2 Dilim bayat çörək içi
- 1 Çay qaşığı kimyon
- 1 Çay qaşığı qara bibər
- 1 Çay qaşığı duz
- 1 Ədəd baş soğan(rəndə)
- Qarnturu için
- 2 Ədəd soğan
- 3 Ədəd pəmidor
- 5 Ədəd bibər
- 3 Ədəd kartof
- 1 Stəkan duru yağ
- 2 Stəkan su

- # Toyuq qıyması içinə yumurta, rəndələnmiş soğan, kimyon, parçalanmış çörək içi, qara bibər və duz qoyulur, 10 dəqiqə yoğrulur. 30 dəqiqə soyuducuda dincəldirilir.
- # Vaxt sonunda küftə məhlulundan qoz boyda parçalar qopadılır, barmaq şəklində küftələr hazırlanır.
- # Soğanlar yarım dairə şəklində doğranır, orta böyüklükdə ocaq məcməyinə yayılır.
- # Üzərinə şəkilləndirən küftələr düzülür. Küftələrin arasına uzun uzun kəsilmiş kartoflar soyulmuş yarım dairə şəklində doğranmış pəmidorlar qoyulur.
- # Ən üstə bir neçə parçaya kəsilmiş göy sivrı bibərlər səpilir.
- # Ləvazimatın üzərinə su və yağ gəzdirilir.
- # 190 dərəcə sobada 35-40 dəqiqə bişirilir.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Arzu edilərsə küftələrin üzərinə 1 stəkan suda əridilmiş 2 yemək qaşığı tamat da gəzdirilə bilər.