



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

Çörək köftəsi

Ekmek Köftəsi



- 10 Dilim bayat çörək
- 2 Ədəd yumurta
- 1 Ədəd iri quru soğan
- 1,5 Stəkan süt
- 1 Çorba qaşığı un
- 3 Çorba qaşığı duru yağ
- Yarım çay qaşığı qara bibər
- 1 Çay qaşığı duz
- 10-15 sap maydanoz (qıyılmış)

- # Soğan yumru doğranır, duru yağda qovrulur.
- # Bu arada cəfəri ilə süt qaynadılır.
- # Quru Çörək dilimləri dərin bir qaba qoyulur üzərinə qovrulmuş soğan, qaynadılmış cəfərili süt, yumurta, duz, qara bibər qoyulur, birlikdə qarışdırılır.
- # Qarışım 10-15 dəqiqə gözlənilir.
- # El isladılaraq limon şəklində toplar yapılır.
- # 5 Stəkan su, 1 çimdik duzla qaynadılır.
- # Qaynayan suya hazırlanan köftələr atılır, 20 dəqiqə qədər xaşlanır.
- # Sonra da az yaşda az qızardılır.
- # Çörək köftəsi ət yeməklərinin yanında servis yapılır.

Not: Çörək köftəsi Alman tərifidir.