



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

Mərcimək Küftəsi

Mercimek Köftesi



2 Stəkan qırmızı mərcimək
1 Stəkan küftəlik yarma
1 Ədəd soğan
1 Yemək qaşığı bibər tamatı
7 Ədəd göy soğan
Yarım dəst cəfəri
1 Çay stəkanı duru yağ
2 Çay qaşığı duz

- # Mərcimək, 5 stəkan suyla fıstıqlı ya da normal qazanda parçalana qədər bişirilər.
- # Mərcimək yaxşıca bişdikdən sonra üzərinə yıxanmış küftəlik yarma qoyulur və üzəri örtülü olaraq yarmanın bir müddət dəmlənməsi əldə edilir.
- # Yarma istirahət edərkən, incə doğranmış soğan duru yağda orta atəşdə qovrulur.
- # Soğanlar yaxşıca yumuşayıb bişincə, bibər tamatı və duz əlavə edib qarışdırılır və ocaqdan alınır. Soyumağa buraxılır.
- # Digər tərəfdən üzəri örtülü gözləyən, mərciməkli yarmanın qapağı açılır və qaşığıla yaxşıca qarışdırılır.
- # Qarışımın üzərinə ən son çox incə doğranmış cəfəri və göy soğan əlavə edilir.
- # Bütün ləvazimatlar homogen olacaq şəkildə qarışdırılır.
- # Ləvazimatdan, küftə kimi parçalar alınır və şəkilləndirilir.
- # Kahı yarpaqları ilə xidmət edilir.

Not: Cəfəri və göy soğan küftəyə qatılmadan əvvəl, mərciməkli qarışımın soyumuş olması lazımdır, əksinə olduğu halda ləvazimatın rəngi solar.