



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

## Basdırmalı Küftə

Pastırmalı Köfte



750 qr dana - qoyun qarışığı qıyma  
4 Dilim bayat çörək içi  
1 Ədəd iri quru soğan  
1 Şiriniyyat qaşığı bibər sousu  
1 Çay qaşığı karbonat  
1 Şiriniyyat qaşığı kimyon  
1 Şiriniyyat qaşığı duz  
İçi Üçün:  
15 Dilim basdırma  
15 Dilim təzə kaşar pendiri

- # Yoğurma qabına kənarları alınmış bayat çörək dilimləri, rəndə soğan və duz qoyular. Çörək şəklini itirənə qədər qarışdırılır.
- # Üzərinə qıyma, sous, kimyon, qara bibər və karbonat əlavə olunur. Ən az 5 dəqiqə yoğurlar.
- # Hazırlanan xərc soyuducunda yarım saat istirahət etdirilər. Bu vaxt kaşar dilimləri 4, basdırma dilimləri 2 parçaya kəsilər.
- # Küftə xərcindən qoz qədər parça alınır. İki ovuc arasında çay qabı qədər açılır.
- # Ortasına əvvəl bir parça kaşar, üzərinə basdırma, ən son təkrar kaşar qoyular. Kənarlardan üzərinə doğru bağlayaraq toplanar.
- # Bütün küftələr eyni şəkildə hazırlanar və yağlanmış orta böyüklükdəki soba nimçesinə düzülər.
- # Əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada 30-35 dəqiqə bişirilər.

**Not:** Bu tərifdə basdırma yerinə qurudulmuş ət, qovurma, sosiska da istifadə edilə bilər.