



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

Küftəli Kanepe

Köftəli Kanepe



200 qr. küftəlik qiymə
1 Ədəd baş soğan
2-3 Dal cəfəri
Yarım çay qaşığı qara bibər
1 Çay qaşığı duz
5 Dilim tostçörəyi
Ketçab
Mayonez

- # Soğanlar rəndələnilir, üzərinə qiymə, kimyon, qara bibər, duz və incə doğranmış cəfəri əlavə olunur. 5 dəqiqə qədər yoğrulur.
- # Küftə xərci soyuducuda yarım saat dinləndirildikdən sonra, 20 bərabər parçaya bölünür, hər parça əllə yumrulandıqdan sonra üstədən bir az basdırılaraq şəkil verilir.
- # Hazırlanan küftələr iki tərəfidə homogen olaraq ızqarada bişirilir.
- # Tost çörəklərin müsbət formada ortaldan kəsilərək, cəmi 20 parça çörək əldə edilir.
- # Çörəklərin üzərinə, əvvəlcə ketçab sürülür, üzərinə bişmiş küftələr qoyulur, onun da üzərinə bir miqdar mayonez sıxılır.
- # Bütün kanepələr bu şəkildə hazırlandıqan sonra xidmət boşqabına düzülür.
- # Arzu edilsə kanepə araları, qızarmış kartof və ya cəfəri yarpaqları ilə bəzədilərək xidmət olunur.

Not: Kanepəlik küftənin xərcinə çörək qoyulmaz.