



Üzüm Dede

Üzüm Dede



- 1 Ədəd yekə soğan
- 1 Çay stəkani duru yağ
- 1 Çorba qaşığı pomidor sousu
- 1 Su stəkani noxud
- Yarım su stəkani yaşıl mərcimək
- Yarım su stəkani ərişte ya da şəhəriyə
- 1 Şiriniyyət qaşığı qırmızı marka bibər
- Yarım şirin qaşığı qara bibər
- 1,5 Şiriniyyət qaşığı duz
- 6 Su stəkani ət suyu
- Küftəsi Üçün;
- 150 Qr. qıyma
- 1 Çorba qaşığı un
- Yarım şirin qaşığı duz
- Dördəbir şirin qaşığı qara bibər
- Üzəri Üçün;
- Quru nanə

- # İlk əməliyyat olaraq yaşıl mərcimək və noxud ayrı-ayrı qaynadılar.
- # Küftə hazırlanar, bunun üçün vəsait siyahısında olan quru soğan, qıymağı çox sulandırmayacaq miqdarda rəndələnir. Üzərinə un, duz, qara bibər qatılar, yoğurular.
- # Küftə xərcindən noxud böyüklüyündə küftələr diyirlənər, düz bir qabda olan unun üzərinə qoyular, qab yellənərək küftələrin unlanması təmin edilir.
- # Qalan quru soğan çox incə qıyılar, duru yağda yumşalana qədər qovrulunca sous əlavə olunar, ət suyu əlavə edilir.
- # ət suyu qaynayınca, qaynadılmış yaşıl mərcimək və noxud qatılar, bir daşam qaynadılar, duz, qara bibər və qırmızı marka bibər əlavə olunar.
- # Qaynamaqda olan şorbaya şəhəriyə əlavə edilir, 5 dəqiqə sonra küftələr qatılar, 15 dəqiqə orta atəşdə bişdikdən sonra ocaqdan alınar.
- # Çorba isti olaraq, çorba qablarına qoyular, üzərinə quru nanə səpilər.

Not: Üzüm baba Sivasa aid bir tərifdir.