



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

Küftəli Kənd Çorbası

Köftəli Köy Çorbası



1 Stəkan tarhana
1 Stəkan noxud
3 Ədəd dolma bibəri
4 Ədəd Göy soğan
1 Ədəd yetişmiş pəmidor
Yarım yemək qaşığı tamat
7 Yemək qaşığı günəbaxan yağı
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
2,5 Stəkan su
7 Stəkan ət suyu
Küftəsi üçün:
200 qr. Yağsız dana qiyməsi
Yarım ədəd kiçik baş soğan
1 Dilim Bayat çörək içi
Yarım şiriniyyat qaşığı duz
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər

- # İlk iş olaraq tarhana 2,5 stəkan suda isladılar,
- # Daha sonra küftə hazırlanır. Rəndə soğan yoğurma qabına alınır, üzərinə bayat çörək ii əlavə olunur, çörək xəmir halını alana qədər yoğrulur.
- # Üzərinə qiymə, duz, qara bibər əlavə olunur, 3 - 4 dəqiqə yoğrulur, fındıq böyüklüyündə küftələr diyirlənər.
- # Küftələr, içində bir miqdar un olan kiçik bir nimçəyə qoyular, nimçə yellənərək küftələr unlanar.
- # Qazana günəbaxan yağı qoyular, üzərinə incə qiyılmış təzə soğanın ağ qisimi; əlavə olunur, bir az qovrulunca incə qiyılmış dolma bibəri qatılır.
- # Dolma bibərinin rəngi dəyişincə sous, rəndə pomidor və suda gözəyən tarhana suyu ilə birlikdə əlavə edilir, ən son ət suyu və duz qatılır.
- # Çorba davamlı qarışdırılır, istiləşməyə başlayınca qaynadılmış noxud və təzə soğanın incə doğranmış yaşıl qisimi atılır.
- # Çorba qaynama nöqtəsinə gəlincə küftələr qatılır, ocaq batıq nizama gətirilər, küftələr zədələnilməyəcək şəkildə hərdenbir qarışdırılaraq 15 -20 dəqiqə bişirilər.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Küftəli kənd şorbasına arzuya görə 2 diş incə qiyılmış sarımsaq əlavə oluna bilər.