



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAŞMAK KÜFTESİ (AZERBAYCAN)

1 kg yağlı koyun kıyması
1 adet kuru soğan
10 adet kuru erik
5 adet patates
1 su bardağı nohut
1 çay kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Kıymaya ince doğranmış soğan, tuz ve karabiber eklenir, iyice yoğrulur. Limon kadar parçalar alınır, iki avuç arasında yassılaştırılır. Ortasına erik kurusu konur ve top şekli verilerek kapatılır. Bir tencereye 1 litre kadar su konur, tuz eklenir, kaynayınca köfteler bırakılır. 10 dakika sonra soyulmuş ve ikiye kesilmiş patatesler bırakılır. Patatesler yumuşayınca son olarak haşlanmış nohut katılır. Üzerine zerdeçal serpilir. Bir taşım kaynatıldıktan sonra ateşten alınır.