



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

MUBİ BUSESİ



Yarım kg. orta yağlı dana kıyması
1 adet iri kuru soğan
1 ay bardağı rende kaşar
1 adet yumurta beyazı
4 dilim bayat ekmek içi
10 – 15 dal maydanoz
Yarım tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
İçi İçin;
3 adet orta boy patates
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 orba kaşığı tereyağı
Yarım ay bardağı rende kaşar
1 adet yumurta sarısı
1 ay kaşığı tuz
Yarım ay kaşığı karabiber

İlk işlem olarak köfte harcı hazırlanır, yoğurma kabına dış kabuğu çıkartılmış bayat emek dilimleri konur, üzerine rende soğan eklenir. Ekmek bulamaç olana kadar yoğrulur.

İçine kıyma, yumurta beyazı, rende kaşar, tuz, kimyon, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz katılır, özleşene kadar yoğrulur. Buzdolabının alt rafına konur.

Köfte harcı dinlenirken pre hazırlanır. Patatesler soyulur küçük bir sos kabına aktarılır. zerine yarım su bardağı su eklenir, orta ateşli ocağa yerleştirilir.

Patatesler yumuşamaya başlayınca süt katılır, sürekli karıştırarak patateslerin ezilerek pişmesi sağlanır. Pürüzsüz bir kıvam alınca ateşten alınır, tuz, karabiber, yumurta sarısı, rende kaşar ve tereyağı eklenir, hemen karıştırılır.

Dinlenen köfte harcı 8 eşit parçaya bölünür. Tezgah ve parmaklar hafif ıslatılarak hamur yapar gibi tatlı tabağı büyüklüğünde açılır.

Ortasına bir kaşık kadar soğumuş pre konur, poğaça gibi katlanır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir.

Köfte önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri pembeleşene kadar pişirilir. Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Patates püresinin, piştikten sonra görünebilmesi için, köfte tam kapatılmaz.