



## Küba Küftəsi

Küba Köftəsi



Yarım kq. yağsız dana qıyma  
3 Diş sarımsaq  
1 Su stəkanı galeta unu  
1 yemək qaşığı xardal sousu  
2 çay qaşığı kimyon  
1 çay qaşığı koru  
2 Ədəd iti bibər  
2 Ədəd yumurta  
2 yemək qaşığı süd  
2 yemək qaşığı duru yağ  
1 çay qaşığı qara bibər  
1,5 çay qaşığı duz  
Sousu Üçün;  
1 Su stəkanı süd  
1 yemək qaşığı kərəyağı  
1,5 yemək qaşığı un  
Yarım Ədəd qırmızı et/ət bibəri  
1 Ədəd iti bibər  
1 Diş sarımsaq  
Yarım çay qaşığı duz  
Yarım çay qaşığı qara bibər

- # İlk əməliyyat olaraq küftənin xərci hazırlanır. İti bibərlərin toxumları təmizlənər, cəfəri kimi incə qıyılır.
- # İti bibərin üzərinə yumurtalar qırılır, galeta unu, süd, döyülmüş sarımsaq, xardal sous və duru yağ qatılır, qısa müddət yoğrulur.
- # Küftə xərcindən əvvəl qoz böyüklüyündə parçalar alınır, diyirlənər, sonra yastılaşıdırılır, qızartmada bişirilər.
- # Küftələr bişərkən, sous hazırlanır; kərəyağı və un qovrulur. Un çəhraylaşınca soyuq süd əlavə olunur, davamlı qarışdırılır. Çox incə qıyılmış iti, qırmızı bibər, döyülmüş sarımsaq, duz və qara bibər qatılır. Puding konsistensiyas(n)ı sahəyə qədər bişirilər.
- # İsti küftələr xidmət qabına köçürülər, üzərlərinə sous qoyulur, süfrəyə gətirilər.

**Qeyd:** Küba küftəsinin orijinal şəkli üçbucaqdır. Bu şəkli əldə etmək üçün saçdan bükülmüş peçenyə qəlibi kimi qəlib istifadə edilər.