



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KÜBA KÖFTESİ



Yarım kg. yağsız dana kıyma
3 Diş sarımsak
1 Su bardağı galeta unu
1 Çorba kaşığı hardal sosu
2 Tatlı kaşığı kimyon
1 Tatlı kaşığı köri
2 Adet sivri biber
2 Adet yumurta
2 Çorba kaşığı süt
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı karabiber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Sosu İçin;
1 Su bardağı süt
1 Çorba kaşığı tereyağı
1,5 Çorba kaşığı un
Yarım adet kırmızı et biberi
1 Adet sivri biber
1 Diş sarımsak
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber

- # İlk işlem olarak köftenin harcı hazırlanır. Sivri biberlerin tohumları temizlenir, maydanoz gibi ince kıyılır.
- # Sivri biberin üzerine yumurtalar kırılır, galeta unu, süt, dövülmüş sarımsak, hardal sos ve sıvıyağ katılır, kısa süre yoğrulur.
- # Köfte harcından önce ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, yuvarlanır, sonra yassılaştırılır, ızgarada pişirilir.
- # Köfteler pişerken, sos hazırlanır; tereyağı ve un kavrulur. Un pembeleşince soğuk süt eklenir, sürekli karıştırılır. Çok ince kıyılmış sivri, kırmızı biber, dövülmüş sarımsak, tuz ve karabiber katılır. Muhallebi kıvamı alana kadar pişirilir.
- # Sıcak köfteler servis tabağına aktarılır, üzerlerine sos konur, sofraya getirilir.

Not: Küba köftesinin orijinal şekli üçgendir. Bu şekli elde etmek için saçtan bükülmüş kurabiye kalıbı gibi kalıp kullanılır.