



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

## MUBİ BUSESİ



Yarım kg. orta yağlı dana kıyması  
1 adet iri kuru soğan  
1 çay 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  
İçerik için;  
3 adet orta boy patates  
1 su bardağı süt  
Yarım su bardağı su  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Yarım çay bardağı rende kaşar  
1 adet yumurta sarısı  
1 çay kaşığı tuz  
Yarım çay 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 püre hazırlanır. Patatesler soyulur küçük bir sos kabına aktarılır. Üzerine 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 püre konur, poğça 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.**