



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 için;  
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.