



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

HASANPAŞA KÖFTE

Malzemeler

500 g kuzu-dana kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
3 diş sarımsak
2 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu
8 adet orta boy patates
1 yemek kaşığı tereyağı
100 g kaşar peyniri
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tutam pul biber
1 su bardağı süt

Hazırlanışı

Kıymanın içine; soğan, sarımsak, galeta unu ve yumurta konularak yoğrulur. Bir süre sonra baharatlar da eklenerek yoğrulmaya devam edilir. Kıyma kıvama geldikten sonra rulo hâline getirilerek fırında 180 derecede pişirilmeye bırakılır. Üzeri ve içi piştikten sonra ince dilimler hâlinde kesilir. Kesilmiş olan dilimler fırın tepsisine yerleştirilir. Patatesler de haşlanıp, soyulduktan sonra, tereyağı, tuz ve süt de katılarak çırpılır ve püre hâline getirilir. Daha önceden fırın tepsisine dizilmiş olan köftelerin üzerine hazırlanan püre dökülür ve üzerine kaşar peyniri serpiştirilir. 150 derecelik fırına sürülür. Kaşarlar eridiğinde servise hazır hâle gelir. Sıcak servis yapılır.