



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASAN PAŞA KÖFTESİ

MALZEMELER

4 patates
3 ince dilim bayat ekmek, ıslatılıp sıkılmış
2 soğan, ince doğranmış
2 yumurta
tuz, karabiber
500 g kıyma
¼ bardak süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı salça
1,5 bardak su

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haşlayın.

Islatılıp sıkılmış ekmek içini, ince doğranmış soğanı, 1 yumurtayı, 2 tatlı kaşığı tuz ve karabiberi kıymayla birlikte 2-3 dakika yoğurun. 12 parçaya bölüp yuvarlayın ve ortalarını elinizle bastırarak çukur tabak şekli verin.

Tepsiyi sıvıyağ ile yağlayıp köfteleri dizin. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında 25 dakika pişirin.

Süt ve tereyağını birlikte ısıtıp haşlanmış patatesle birlikte iyice ezin. Kalan tuz ve yumurtayı ekleyip karıştırın.

Püreyi kaşıkla köftelerin üzerine bölüştürün.

Salça ile suyu ezip kaynayana dek ısıtın. Köftelerin aralarından tepsiye döküp fırında 10 dakika daha pişirin.

[ML® Dilli Köfte için tıklayın](#)