



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASAN PAŞA KÖFTESİ

Ümit Usta

750 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1/2 bayat ekmek içi
2 adet yumurta
1 su bardağı bezelye
Tuz
Karabiber
PÜRESİ İÇİN:
500 gr patates
2 adet yumurta
50 gram margarin
Tuz
SALÇASI İÇİN:
1/4 paket margarin
2 çorba kaşığı domates salçası
1/2 çorba kaşığı biber salçası (isteğe göre)
1 litre su
Tuz
Karabiber

Rendelediğimiz kuru soğanı, yumurtaları, kabuğunu soyup ıslattığımız ve suyunu sıktığımız bayat ekmek içini ve yeterince baharatı kıymayla birlikte iyice yoğuralım.
Mandalina büyüklüğünde kıymalar alarak yuvarlak kase gibi biçimlendirip, yağladığımız fırın tepsisine dizelim. Fırında kızartıp, çıkartalım. Patatesleri haşlayıp püre yaptıktan sonra, içine yeterince tuzunu, yumurtaları ve margarin yağını ilave edip, iyice karıştıralım. Bezelyeleri, pişirdiğimiz köftelerin içlerine bölüştürelim. Hazırladığımız patates püresini de köftelerin üzerini kaplayacak şekilde yayalım. Başka bir tencerede, margarin yağında 1-2 dakika kavurduğumuz salçanın üzerine, yeterince tuz, karabiber ve su ilave edip bir taşım kaynattıktan sonra, tepsiye ilave edelim.
Tekrar fırına atıp, püre hafif renk alıncaya kadar fırınlayıp, çıkartalım ve sıcak sıcak servis yapalım.