



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HASAN PAŞA KÖFTESİ

Malzemeler:

500 gr. köftelik kıyma,
1 kuru soğan,
2 dilim ekmek içi,
1 tutam maydanoz
4 tane patates
250 gr. süt
200 gr. kaşar peyniri
1 yemek kaşığı salça
Biraz su
1 kaşık sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Kimyon

Yapılışı:

Patatesleri haşlayın. Soğanları soyup robotta kıyın. Ekmek dilimlerini, yıkanmış maydanozu ekleyip robotu bir daha çalıştırın. Bu karışımı kıyma, tuz, karabiber, kimyonla beraber yoğurun. Oluşturduğunuz bu köfte harcından cevizden biraz büyük parçalar alarak top haline getirin ve başparmağınızla ortasına bastırıp hafifçe çukurlaştırın. Bu köfteleri yağlanmış cam tepsiye dizip önceden ısıtılmış 180-200 derece fırında 15 dk. kadar kızartın. Onlar fırındayken haşlanmış patatesleri soyun, ikiye üçe bölerek robota koyun. Üzerine süt, kaşar peynirinin yarısını ve biraz tuz ekleyerek ezip püre haline getirin. Fırından çıkardığınız köftelerin üzerine! püreyi yayıp, köftelerin çukurlarına dolmasını sağlayın. Bir kaşık salçayı su ile ezerek hepsinin üstünde gezdirin.



Fotoğraf "kısmetse" tarafından gönderildi. 20.10.2015

