HASAN PAŞA KÖFTESİ

4 kişilik Malzemesi
Yarım kg kıyma (iki kez çekilmiş)
2 dilim bayat ekmek içi
1 soğan
2 yumurta
3-4 patates
3 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı süt
Tuz
Karabiber

Ekmek içini ıslatıp sıkın ve ufalayın. Soğanı rendeleyin. Kıymayı bir kaba alıp ekmek içi, soğan, 2 yumurta, tuz ve karabiber ilave ederek iyice yoğurun.
Hazırladığınız köfte harcından yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Hafifçe bastırarak yassılaştırıp ortasını çukurlaştırın. Fırın tepsisini 1 kaşık sıvıyağla yağlayın. Köfteleri tepsiye dizip üzerlerine 2 kaşık sıvıyağ gezdirin. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin.
Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun. Çatalla ezerek püre haline getirin. Süt ve tuz ekleyip iyice karıştırın. Köfteleri fırından çıkarıp çukur yerlerine patates püresini paylaştırın. Tekrar fırına verip üzerleri kızarıncaya dek 4-5 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:45485 • adı:Hasan Paşa Köftesi • gönderen:flaş • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:00