HASAN PAŞA KÖFTESİ

4 adet patates (orta boy)
2 adet soğan (orta boy)
2 dilim bayat ekmek (orta boy)
2 adet Yumurta
1/2 tatlı kaşığı Tuz
1 tatlı kaşığı Karabiber
4/5 su bardağı Kıyma
1 yemek kaşığı Sıvı yağ
1/4 su bardağı Süt
1 yemek kaşığı Margarin
2 yemek kaşığı Salça
1/2 su bardağı Su

Patatesleri yıkayıp, 30 dakika haşlayın. Soğanı soyup, ince ince doğrayın. Ekmeğin kenarlarını çıkartıp, içini ıslatıp, iyice sıkın. Soğan, ekmek, 1 yumurta, 2 tatlı kaşığı tuz ve kara biberi kıymaya katıp karıştırın ve 2-3 dakika yoğurun. Yoğurduğunuz harcı oniki parçaya bölüp, yuvarlayın ve yassıltıp ortalarını çukurlaştırarak tabak şekli verin. Tepsiyi sıvı yağ ile yağlayıp köfteleri dizin. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında 25 dakika pişirin. Süt ve margarini birlikte ısıtıp, patatesleri bun karışıma ilave edip iyice ezin. Kalan tuz ve yumurtayı ekleyip karıştırın. Püreyi kaşıkla veya krema şırıngası ile köftelerin üzerine ekleyin. Salçayı su ile ezip, ısıtarak kaynama derecesine getirin. Daha sonra köftelerin aralarından tepsiye döküp, fırında 10 dakika kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:73134 • adı:Hasan Paşa Köftesi • gönderen:marmelat • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:11