HASANPAŞA KÖFTESİ

600 gr dana kıyma
1 soğan
3 dilim bayat ekmek içi
2 yumurta
3 yemek kaşığı margarin
Karabiber
1 yemek kaşığı tuzot
Püresi için:
3-4 adet patates
2 yemek kaşığı margarin
1 yumurta
1 yemek kaşığı tuzot
3-4 yemek kaşığı süt
2 yemek kaşığı salça

Soğanı rendeleyin. Ekmek içini ufalayın. Kıymayı yoğurma kabına alın.
Yumurtaları kırın. Karabiber, tuzotu ekleyin. Ekmekleri ekleyip iyice yoğurun. Etten yumurta büyüklüğünde parçalar alıp ortasını parmakla bastırıp çukurlaştırın. Bir fırın kabına dizip her köftenin üzerine minik yağ parçaları koyun. Sıcak fırında kızarana kadar pişirin. Patatesi haşlayıp püre yapın. Yumurta, süt, tuzot, margarini ekleyip iyice karıştırın.
Köftelerin ortalarını bu harçla doldurun. Salçayı bir çay bardağı su ile ezip köftelerin üzerine gezdirin. Tekrar fırına verin. 10 dakika sonra fırından alıp servis yapın.

ML® Hasanpaşa Köftesi için tıklayın