



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASANPAŞA KÖFTESİ

Elif Korkmaz

Köftesi için:

500 gram kıyma

1 adet soğan

2 dilim ekmek

Karabiber, tuz, kekik

İçi için:

4 adet patates

1 adet yumurta

1 su bardağı süt

1 çorba kaşığı tereyağı

Sosu için:

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı un

1,5 su bardağı su

Köfte harcı için; Kıymayı, rendelenmiş soğanı, ıslatılıp suyu sıkılmış ya da kurutulmuş, ufalanmış ekmek ve yumurtayı bir kapta yoğurun. İçine baharatları da ekleyip irice köfte yapın. İçlerini çukurlaştırın ve 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Patatesi haşlayıp süzün, süt tereyağı ve yumurtayı da içine koyup karıştırın. Bu karışımı az pişen köftelerin içine paylaşın. Sosu için gereken malzemeleri sıcak suda karıştırıp köfteyi koyduğumuz fırın tepsisinin dibine döküp yine sıcak fırına koyup 20 dakika pişin. Sıcak servis yapın.