



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HASAN PAŐA KÖFTESİ

750 gr kıyma
1 adet soğan
2 adet yumurta
2 dilim ekmek
1 tatlı kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
5 adet patates
2 yemek kaşığı margarin
1 adet yumurta
2 barsak süt
1 bardak su
1 yemek kaşığı salça

Püre için patatesleri haşlayın kabuklarını soyun ezin. Tencerede margarini eritin, patates yumurta ve sütü ilave edin son olarak tuzunu atıp püre yapın. Köfte malzemelerini birleştirip yoğurun. Cevizden büyük parçalar koparıp ortasını ukurlaştırın. Fırın tepsisine yerleştirin 190 derece fırında 15 dakika pişirin çıkarın. Çukurlara patates püresi koyun. Salçayı su ile ezip sos yapın pürelerin üzerine gezdirip tekrar fırına koyun pembeleşinceye kadar pişirin.