HASAN PAŞA KÖFTESİ

Malzemesi: (6 kişilik)
750 gram, yağsız koyun kıyması
6 orta boy patates
1/3 bardak süt
3 dilim bayat ekmek içi
1 orta boy soğan
2 orta boy domates
6 çorba kaşığı kaşarpeyniri rendesi.
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/4 tatlı kaşığı karabiber
1/2 çorba kaşığı domates salçası
1/2 çorba kaşığı un
2 bardak et suyu

Hazırlanışı:
Önce fırınınızı orta hararette ısıtın. Ön hazırlık olarak, patatesleri haşlayın. Soğutup kabuklarını soyduktan sonra, süt ilave ederek, püre yapın. Ekmeği bir bardak suyla ıslatıp, iyice sıktıktan sonra, ufalayın. Soğanı rendeleyin. Domateslerin kabuklanm soyup, çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi doğrayın. Ekmek içi, soğan, tuz ve biberi, kıymayla birlikte 10 dakika yoğurun. Malzemenin tümünü 6 eşit parçaya ayırıp yuvarlayın. Köftelerin ortasını bastırıp, birer çukur oluşturun. Bu çukur kısımlara patates püresini bir torbayla sıkın. (Eğer sıkma torbanız yoksa, püreyi bir kaşıkla da yerleştirebilirsiniz.) Borcam m dibine domatesleri yerleştirin. Domateslerin üzerine köfteleri koyun. Köftelerin üstüne de l'er çorba kaşığı peynir rendesi serpin. Küçük bir kapta, salçayı, unu da ilave ederek sık sık karıştırarak, 2 dakika ağır ateşte kavurun. Et suyunu katıp, 3 dakika daha pişirin. Salçalı et suyunu, köftelerin arasından, Borcam'a dökün. Kabı fırına sürüp, 25-30 dakika pişirin. Kabı fırından alıp, köfteleri sıcak olarak, salçasıyla birlikte servis edin.

© lezzetler.com tarif no:9604 • adı:HASAN PAŞA KÖFTESİ • gönderen:Şule • indirme tarihi:10.05.2024 - 13:43