



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HASANPAŞA KÖFTE

Yarım kg. kıyma  
3-4 patates  
1 bardak süt  
1 soğan  
2-3 dilim bayat ekmek  
1 yumurta  
1 kaşık salça  
tuz  
karabiber

Bir kap içine kıyma konur. Ortası açılıp ufalanmış ekmek içi, yumurta, salça, tuz, karabiber konup iyice yoğrulur. Yoğrulan kıymadan küçük parçalar alınıp, avuç içinde yuvarlanır. Köftelerin ortası parmakla bastırılıp çukurlaştırılır. Hafif yağlanmış tepsiye yerleştirilip, fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Diğer taraftan patatesler haşlanıp, kabukları soyulduktan sonra ezilip püre haline getirilir. Patatesler sıcakken süt yedirilir. Bir tatlı kaşığı yağ konup püre iyice karıştırılır. Fırından çıkarılan köftelerin çukur yerlerine patates püresi doldurulup, tekrar fırına konur. Hafif pişirilip sıcak servis edilir.

[ML® Bademli Köfte için tıklayın](#)