



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASANPAŞA KÖFTE

500 gr. az yağlı kıyma
1 paket Knorr Köfte Harcı
112,5 ml. su
1 paket Knorr Patates Püresi
1 tatlı kaşığı margarin
250 ml. sıcak su
125 ml. süt
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı margarin
Sos için:
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı margarin
Tuz
Karabiber
Üzerine
1 su bardağı rende kaşar
Dilimlenmiş domates ve biber

Kıymayı, köfte harcı ve 112,5 ml. su ile 5 dakika boyunca yoğurup, ortası çukur kalacak şekilde şekil verip, fırın tepsisine dizin. (Yaklaşık 20 adet köfte çıkacaktır) 180 derece ısıtılmış fırında, 15-20 dakika boyunca pişirin. Knorr Patates Püresi'ni paketdeki tarife göre hazırlayın. Fırından çıkan köftelerin çukurlarına Knorr Patates Püresi'nden birer tatlı kaşığı koyun. Patates püresinin üzerine rendelenmiş kaşar serpin. Dilimlenmiş domates ve biberleri yerleştirin. Ufak bir sos tenceresinde margarini eritin, salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Üzerine su, tuz ve biber ekleyip 2 dakika boyunca orta ateşte pişirin. Sosu köftelerin bulunduğu fırın tepsisine dökün ve 180 derecelik fırında kaşarlar eriyip altın sarısı bir renk alana kadar pişirin. Sıcak servis edin.

