HASANPAŞA KÖFTE

Malzemeler
500 gr köftelik kıyma
2 adet soğan, rendelenmiş
1 diş sarımsak, dövülmüş
2 dilim ekmek içi, ıslatılıp suyu sıkılmış
1 yumurta
biraz tuz,
Üzerine;
2-3 kaşık mozerella rendesi
Sosuna;
4-5 yemek kaşığı ezilmiş domates
3/4 kap su ile karıştırılmış tuz
karabiber

Haşlanmış patatesleri tencerenin içinde ezin, içine süt, tereyağı ve tuzu katın. Orta ısıda karıştırarak püre haline getirin. Yumurtayı ilave edin, karıştırın ve kenara alm. Fırını ısıtın. Köfte malzemelerini yoğurun. Birer parça koparıp yuvarlatın. Sonra ortasını çukur yapın, küçük bir dolma haline getirin. İçine tatlı kaşığı ile patates püresi doldurun. Hafif yağlanmış büyük boy tepsi içine yerleştirip, 25 dakika kadar fırında pişirin. Tepsiyi dışarı alm, üzerine kaşar rendesi koyun. Hazırladığınız domates sosundan birer kaşık köftelerin üzerlerine dökün. Geri kalan sosu köftelerin aralarından kabın içine boşaltın ve tekrar fırına sürün ve 10 dakika kadar daha peynirler eriyene kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:12355 • adı:Hasanpaşa köfte • gönderen:URLALI • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:04