



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASANPAŞA KÖFTE

2 dilim bayat ekmek içi
750 gr kıyma
1 adet soğan
2 adet yumurta
1 tepeleme çay kaşığı kimyon
3 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Püre için:
3 yemek kaşığı (105 gr) Bizim Yağ
1 adet yumurta
4 adet patates
½ adet muskat rendesi
2 çay kaşığı tuz
1 tutam karabiber

Köfte için ekmeği ve soğanı ayrı ayrı rondodan geçiriyoruz. Köfte kısmı için olan tüm malzemeleri yoğuruyoruz. Köfte harcımız hazır olduğunda tart kalıbına bastırarak yayıyoruz ve 180 derecede önceden ısıtılmış fırında, renk alıncaya kadar pişiriyoruz.

Püre için patatesleri haşlıyoruz, soyuyoruz ve rendeliyoruz. İçerisine Bizim Yağ, tuz ve karabiberi ekleyip ezerek karıştırıyoruz.

Köftelerin içine püreyi istediğiniz şekilde ekliyoruz ve yeniden fırına atıyoruz. 15-20 dk üzeri kızarıncaya kadar fırında tutuyoruz.

Ardından çıkarıp biraz dinlendiriyoruz ve dilimleyerek servis ediyoruz.

Not: Pürenize süt ilave ederseniz daha lezzetli olur.