



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## HASAN PAŞA KÖFTESİ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
1 Su Bardağı su  
500 gr kıyma  
1 Çay Fincanı süt  
1 Tatlı Kaşığı tuz  
1 Çay Fincanı ekmeğiçi  
1 Adet yumurta  
1 Adet soğan  
6 Adet patates  
1 Çay Kaşığı karabiber  
1 Yemek Kaşığı salça  
1 Tatlı Kaşığı tuz

Patatesleri soyup haşlayın püre makinesinden geçirin sana klasik margarini eritin patatesleri sütü ve tuzu ekleyip sürekli karıştırın pürüzsüz bir püre elde etmeye çalışın. kıym soğan yumurta tuz karabiber ve ekmeğiçini yoğurup köfte harcını hazırlayın ceviz büyüklüğünde parçalar alıp ortası çukur köfteler hazırlayın yağlanmış fırın tepsisine dizin köfte harcı bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. hazırladığınız köfteleri 200 derecelik fırında 15 dk pişirin fırından çıkardığınız köftelerin içine 2 yemek kaşığı püre koyup düzeltin bütün köftelere aynı işlemi tekrarlayın. salça ve suyu karıştırıp sos hazırlayın ve sosu köftelerin üzerine gezdirin. tekrar fırınlayıp üzerleri kızarana kadar pişirin.