



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASANPAŐA KÖFTESİ

500 gram kıyma
1 adet rendelenmiő soğan
3 diő sarımsak
2 orba kaőıđı galeta unu
1 yumurta
Tuz
Karabiber
Kimyon
3 adet haőlanmiő patates
1,5 çay bardağı sıcak süt
50 gram rendelenmiő kaőar peyniri
2 orba kaőıđı salça
2 orba kaőıđı tereyağı
1 su bardađı su

Öncelikle köfteyi hazırlamak için derin bir kabın içine kıyma, yumurta, galeta unu, sarımsak ve soğanla köfte yapın. İçi ukur köfteleri hazırlayıp fırın tepsine dizin ve 200 derecede 15 dakika kadar piőirin. Bu arada pre için ezilmiő patates, süt, tereyağı ve peyniri karıőtırıp hazırlayın ve piően köftelerin içine doldurun. Sala, su ve az yağla sosunu yapıp köftelerin dibine dökün. Tekrar fırına verip 15 dakika daha piőirin. Sıcak olarak ikram edin.