



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRELİ HASAN PAŞA KÖFTESİ

500 gr. Dana kıyma
2 dilim ekmek (bayat)
1 adet soğan
1 kaşık salça
2 adet yumurta
3 adet patates
3 kaşık margarin
1 adet yumurta
2 kaşık süt
Yeterince tuz
1 çay kaşığı karabiber

İki defa çekilmiş kıymanın içerisine ıslatılmış ve ufalanmış ekmek içini rendelenmiş soğanı, 2 yumurtayı, tuzu karabiberi koyup iyice yoğurunuz. Harçtan yumurta büyüklüğünde parçaları oval şekle getirip tam ortalarına püre koymak için parmakla basarak çukurlaştırarak bir tepsiye diziniz. Üzerine 2 kaşık yağ koyup orta hararetili fırında 25 dakika pişiriniz. Diğer tarafta patatesleri iyice haşlayıp püre haline getiriniz. Ezilmiş patatesleri bir tencereye koyup üzerine 1 kaşık yağ, 1 adet yumurta, 2 kaşık süt, tuz karabiber koyup karıştırarak 5 dakika pişiriniz. Sonra bu püreden kaşıkla alıp tepsideki köftelerin çukur kısmına iyice doldurunuz, 2 kaşık salçayı 1 çay bardağı suyla sulandırıp tepsideki köftelerin üzerine dökerek orta hararetili bir fırında köftelerin üzeri pembemsi bir hal alıncaya kadar pişirin ve servis tabağına şeklini bozmadan alıp servis yapınız.