



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASANPAŞA KÖFTESİ

Esra Hoşgör

Sıvı yağ
2-3 tane domates
1 yemek kaşığı salça
Tuz
2 kaşık sıvı yağ
1,5 çay bardağı süt
3 tane orta boy haşlanmış patates
Karabiber
Tuz
Kimyon
1 adet yumurta
1 adet kuru soğan
1 su bardağı bayat ekmek içi
1 kilo kıyma
Kaşar peyniri
Yeşilbiber

Yoğurma kabına kıymayı, soğanı, ekmek içi, yumurta, kimyon, karabiber ve tuzu koyup yoğurun. Köfte harcından yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp avucunuzda yuvarlayın. Köftelerin içini oyarak çanak şekli verin. Köfteleri yağlanmış fırın tepsisine sıralayın, 200 derece fırında köfteler kızarana kadar pişirin. Kızaran köftelerin içlerini püre ile doldurun. Pürenin üzerine kaşar peyniri koyup zevkinize göre domates ve biberle süsleyin. Hazırladığınız domates sosunu köftelerin kenarına dökerek tepsiyi tekrar fırına koyun. Kaşarlar eriyip kızarana kadar fırında pişirin.