



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASANPAŞA KÖFTESİ

Köfte için:

750 gr kıyma

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı pul biber

2 diş sarımsak

Tuz

2-3 dilim ekmek içi

1 kuru soğan

Üstü için:

7-8 adet patates

2 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 su bardağı kaşar rendesi

Tuz

Köfte için tüm malzemeleri derin bir kap içerisinde karıştırıp elimizle iyice yoğuruyoruz (Yaklaşık 15 dakika). Hazırlanan köfte hamurundan avuç içi kadar orta büyüklükte parçalar koparıp yuvarlıyoruz ve üzerinden bastırıp ortasını çukurlaştırarak şekil veriyoruz. (Üzerine patates püresini düzgünce yerleştirebilmek için köftenin üzerini çukurlaştırıyoruz.)

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine hazırladığımız köfteleri dizip 200 derece fırında 15-20 dakika çok kızarmayacak şekilde pişiriyoruz.

Diğer tarafta patatesleri soyup haşlıyoruz ve haşlanan patatesleri püre hazırlamak üzere eziyoruz. İçerisine 1,5 yemek kaşığı tereyağı ve tuz ilave ediyoruz ve iyice karıştırıyoruz.

Hafif kızaran köftelerimizi fırından alıp üzerlerini patates püresi ile düzgünce (dilerseniz pasta süsleme torbası yardımıyla) süslüyoruz.

Bir kase içerisinde salçayı, sıvı yağı ve çok az su ve tuz ile karıştırıp koyu kıvamda hazırlıyoruz.

Patates püresi ile süslediğimiz köftelerin üzerine kaşık yardımıyla salça sosunu döküyoruz ve köfteleri tekrar üzerindeki püre ve salça tam pişene kadar fırında pişiriyoruz.

Son olarak servis yapmadan önce köftelerin üzerine rendelediğimiz kaşar peynirinden serpip kaşarların erimesi için birkaç dakika daha fırında bekletiyoruz ve servise hazır.



