



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HASANPAŞA KÖFTESİ

500 gram kıyma  
1 soğan  
1 yumurta  
3 dilim bayat ekmek  
1 çay kaşığı tuz  
4 çorba kaşığı domates suyu  
1 çay bardağı su  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
2 domates  
Püresi için:  
2 patates  
2 çorba kaşığı süt  
10 gram tereyağı  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
Tuz

Püreyi yapmakla başlayın, patateslerin kabuklarını soyun ve yıkayın. Dilimleyerek tencereye alın. Patateslerin üstü kaplanacak kadar su ekleyin. Haşlayarak süzün. Patatesleri ezin, tereyağını, sütünü, kaşar peynirini ve tuzunu ilave edin. Kıvamı pürüzsüz olana kadar iyice karıştırın. İster sıkma torbasına aktarın, isterseniz kaşık yardımıyla doldurmak üzere kenarda bekletin.

Köfteleri hazırlamak için, bayat ekmeklerin içlerini ıslatarak ufalayın. Soğanı rendeleyerek suyunu süzdürün. Yumurtayı, ekmek içlerini, soğanı, tuzu ve baharatları bir kaptaki karıştırın. İyice yoğurun. Köfte harcınızdan, cevizden biraz büyük parçalar kopararak elinizle şekillendirerek yassı köfteler yapın. Her köftenin içini çanağa benzeterek çukurlaştırın.

Köfteleri yağladığınız fırın tepsisine dizin. 160 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Köfteler kızarıncaya fırından alın bu sürede fırını kapatmayın, sıcak kalsın. Köftelerin içine patates püresini ister sıkarak, isterseniz de kaşık yardımıyla çukurları kapatacak şekilde doldurun. Domatesleri kalın kalın doğrayın. Köfteleri domates dilimlerinin üzerine yerleştirin. Üzerlerine de domates suyunu dökün ve tekrar fırında verin. 10 dakika daha pişirdikten sonra köfteleri fırından alıp servis edebilirsiniz.



