



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HASANPAŞA KÖFTESİ

500 gram kıyma  
1 adet kuru soğan  
1 adet yumurta  
3 dilim bayat ekmek  
1 çay kaşığı tuz  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
Püresi için:  
2 adet patates  
2 yemek kaşığı süt  
10 gram tereyağı  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
Tuz  
Sosu için:  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 çay bardağı su

Püre için patatesleri haşlayıp soyun.  
Ezdiğiniz patateslere tereyağı, süt, kaşar peyniri ve tuzu ilave edin.  
Pürüzsüz bir kıvam alana kadar ezdiğiniz püreyi varsa bir sıkma torbasına doldurup kenara alın.  
Köfte için ekmek içini ıslatıp ufalayın.  
Soğanı rendeleyip suyunu sıkın.  
Tüm köfte malzemelerini derin bir kasede güzelce yoğurun.  
Köfteden ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp ortalarına parmağınızla bastırın.  
Hazırladığınız çanak şeklindeki köfteleri yağladığınız fırın kabına yerleştirin.  
Fırını 160 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra köfteleri fırına verin ve yarım saat kadar kızartın.  
Kızaran köfteleri fırından alıp ortalarını patates püresiyle doldurun.  
Üzerine hazırladığınız salçalı suyu gezdirip köfteleri yeniden fırına verin.  
10 dakika daha fırınladığınız köfteleri sıcak servis edin.



