



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## HASANPAŞA KÖFTE

500 gr kıyma  
1 adet rendelenmiş soğan  
1 tutam ince kıyılmış maydanoz  
1 su bardağı bayat ekmek kırıntısı  
1 yumurta  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı pul biber  
Püresi için:  
4 tane patates  
1 kase kaşar peyniri  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Sosu için:  
1,5 su bardağı su  
1 yemek kaşığı salça  
1 çay kaşığı kekik  
Ayrıca:  
1 su bardağı kadar bezelye  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Kıyma derin bir kaba alınır.  
Üzerine rendelenmiş soğan, ince kıyılmış maydanoz, ekmek kırıntısı (yoksa galeta unu da kullanabilirsiniz), 1 yumurta, tuz, kimyon, pul biber alınır ve güzelce yoğrulur.  
Püresi için patatesler küp küp doğranır üzerini geçecek kadar su eklenip haşlamaya alınır.  
Yumuşayan patateslerin suyu süzülür.  
Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri, tereyağı ve tuz alınıp blenderda güzelce ezilir.  
Hazırlanan köftelerden parçalar kopartılarak çanak şekli verilir.  
Yağlanmış fırın kabına köfteler dizilir.  
Köftelerin içine önce birer kaşık bezelye koyulur.  
Hazırlanan patates püresi sıkılır.  
Önceden ısıtılmış 200 derecede 25-30 dk pişirilir.  
Sosu için bir tavaya su, salça ve kekik alınıp ocakta kaynatılır.  
Fırında pişme süresini tamamlayan köftelere sos eklenir.  
Üzerlerine kaşar peyniri rendesi koyularak kaşarlar kızarana kadar tekrar fırına verilir.



© lezzetler.com tarif no:162680 • adı:Hasanpaşa Köfte • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:13.04.2025 - 18:37