



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASANPAŞA KÖFTESİ

SuperFresh Dana Burger 1 paket
SuperFresh Bezelye 1 su bardağı
Patates 4 adet
Rende kaşar peyniri 1 kase
Tereyağı 1 yemek kaşığı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Su 1.5 bardak
Domates salçası 1 yemek kaşığı
Kekik 1 çay kaşığı
Rende kaşar peyniri 1 su bardağı

Patatesleri soyun ve küp halinde kesin.
Tuzlu suda haşlayın ve ardından süzün.
Rende kaşar, tereyağı ve tuz ekleyip blender yardımı ile püre haline getirip iyice karıştırın.
SuperFresh Dana Burgeri yağlanmış fırın kabına dizin.
SuperFresh Dana Burgerlere birer yemek kaşığı haşlanmış ve süzölmüş SuperFresh Bezelye koyun.
Üzerine sıkma torbası ile patates püresini sıkın.
200 derecede ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.
Sos için bir tavada su, salça ve kekik pişirin.
Fırında pişen köftelerin üzerine sosu dökün ve kaşar peyniri serpin.
Tekrar fırına koyun ve peynir kızarana dek pişirin.

