



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASANPAŞA KÖFTE

<https://esenler.bel.tr/>

Köfte için:

500 gr kıyma

1 adet soğan

1 tutam maydanoz

1 su bardağı bayat ekme

1 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı pul biber

Püresi için:

3 patates

2 kaşık tereyağı

1 çay bardağı süt

1 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar

Sosu için:

1,5 su bardağı su

1 yemek kaşığı salça

1 çay kaşığı kekik

Üzeri için:

Kaşar peyniri

Yemeğe öncelikle köfteyi yoğurmakla başlayın. Kıymayı bir yoğurma kabına alarak üzerine rendelenmiş soğanı ekleyin. 1 su bardağı bayat ekme, 1 yumurta, tuz, kimyon ve pul biberi yoğurma kabına alın. 1 tutam ince kıyılmış maydanozu da ekleyerek yoğurmaya başlayın. Yoğurma işlemi bittikten sonra kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp şekil verin ve tepsiye dizin.

Püreyi hazırlamak için küp küp doğranmış patatesleri suda haşlayın. Pişen patatesleri püre haline getirmek için bir kabın içerisine alarak üzerine tereyağı, sütü, kaşarı ve tuzu ekleyerek blenderdan geçirin.

Sosu için bir tencereye salça su kekik ve tuzu koyarak pişirin. Hazırladığınız püreyi kase şeklindeki köftelere eşit şekilde koyun.

200 derece ısıtılmış fırında 25 dakika köfteleri pişirin. Fırından çıkardığınız köftelerin üzerine önceden hazırladığınız salça sosu dökün. Ardından üzerine rendelenmiş kaşarı ekleyerek 5 dakika daha fırına verin. Fırından çıkardığımız Hasanpaşa Köfte servise hazır.

Not: Köftele su bardağının tabanı ile şekil vererek kâse görünümünü elde edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:167804 • adı:Hasanpaşa Köfte • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 21:02