HASANPAŞA KÖFTESİ

https://cook.com.tr

Ayçiçek Yağı 10 Gram
Sofra Tuzu 2.5 Tatlı Kaşığı
Karabiber 1 Tatlı Kaşığı
Su 1.5 Su Bardağı
Dana Kıyma 500 Gram
Bayat Ekmek 2 Dilim
Patates 4 Adet
Soğan 2 Adet
Yağlı İnek Sütü 50 Gram
Domates Salcası 20 Gram
Yumurta 2 Adet
Margarin 10 Gram

Patatesleri yıka, 30 dakika haşla. Soğanı soy, yıka, ince ince doğra. Ekmeğin kenarlarını çıkart, içini ıslat, iyice sık. Soğan, ekmek, 1 yumurta, 2 tatlı kaşığı tuz ve kara biberi kıymaya kat karıştır, 2-3 dakika yoğur, oniki parçaya böl, yuvarla, yassılatıp ortalarını çukurlaştırarak tabak şekli ver. Tepsiyi sıvı yağ ile yağla ve köfteleri diz. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında 25 dakika pişir. Süt ve margarini birlikte ısıt, patatesleri soy ve sütlü karışım ile iyice ez, kalan tuz ve yumurtayı ekle karıştır. Püreyi kaşıkla veya krema, şırıngası ile köftelerin üzerine taksim et. Salçayı su ile ez, ısıtarak kaynama derecesine getir, köftelerin aralarından tepsiye dök, fırında 10 dakika kadar pişir.

© lezzetler.com tarif no:170904 • adı:Hasanpaşa Köftesi • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:18.05.2024 - 05:20