



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASANPAŞA KÖFTE

<https://www.bim.com.tr>

Köfte için:

1 Bili Bili yumurta

1 soğan

400 gr Emin dana kıyma

4 çorba kaşığı (80 gr) Ekmecik galeta unu

1 dolu çay kaşığı Rafine sofru tuzu

½ çay kaşığı Destan karabiber

1 tatlı kaşığı Destan kimyon

1 tatlı kaşığı Destan toz tatlı biber

7 dal maydanoz

1 kavanoz Yurdum garnitür

Patates Püresi için:

3 orta boy patates

1 çorba kaşığı Pervin tereyağı

1 silme tatlı kaşığı Rafine sofru tuzu

1 su bardağı Dost süt

1 su bardağı Binvezir rende kaşar

Sosu için:

1 çorba kaşığı Yurdum domates salçası

1 çorba kaşığı Pervin tereyağı

1 çay kaşığı Rafine sofru tuz

1 çay kaşığı Destan karabiber

1 çorba kaşığı Destan kekik

1 su bardağı su

Patates püresi için 3 orta boy patatesin kabuklarını soyup iri küpler şeklinde doğrayın.

Üzerini geçecek kadar su ilave edin ve patatesler yumuşayınca kadar haşlayın.

Ardından süzüp patatesleri ezici ya da çatall ile ezip üzerine 1 çorba kaşığı tereyağı, 1 silme tatlı kaşığı tuz, 1 su bardağı süt ve 1 su bardağı rendelenmiş kaşar ekleyince püre hazır.

Sosu için, 1 çorba kaşığı domates salçasına 1 çorba kaşığı tereyağı, 1 çorba kaşığı kekik, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tuz, 1 su bardağı rendelenmiş kaşar ve 2 su bardağı sıcak su ekleyip salça açılıncaya kadar karıştırın.

Hasanpaşa köftenin köftesi için 400 gr kıymaya 4 çorba kaşığı galeta unu, 1 rendelenmiş soğan, ince kıyılmış 7 dal maydanoz, 1 yumurta, 1 tatlı kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı toz tatlı biber ekleyin.

Tüm malzemeler bir araya gelinceye kadar yoğurun.

Ardından 80 gr bezelere porsiyonlayın.

Bir fırın tepsisine köfteleri yerleştirin ve su bardağının dibi ile köftelere çukur açın.

Çukurların içine 1 kavanoz garnitürü paylaşın.

Köftelerin üzerine domates sosu gezdirin ve patates püresinden yerleştirin.

Pürelerin üzerini düzleyin ve 200 derecelik fırında 30 dakika pişirin.

Son olarak ince kıyılmış maydanoz serpin ve servis edin.



© lezzetler.com tarif no:173128 • adı:Hasanpaşa Köfte • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:24.04.2025 - 16:38