HASANPAŞA KÖFTESİ

600 gram kıyma
3/4 bardak su
120 gram iç ekmek (3 dilim)
Tuz ve karabiber
100 gram soğan (1 büyük)
2 yumurta
60 gram sadeyağı ya da margarin (3 çorba kaşığı)
1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
PATATES PÜRESİ:
400 gram patates
30 gram margarini (1,5 çorba kaş.)
1 yumurta
1 çorba kaşığı süt
Tuz

1 İki kez et makinesinden geçirilmiş 600 gram kemiksiz kıymaya suda ıslatılmış ve ufalanmış 3 dilim iç bayat ekmek, rendelenmiş 1 büyük baş soğan, 2 adet yumurta, yarım çorba kaşığı tuz ile karabiber ilâve ederek 10 dakika yoğurmak, sonra yoğurulmuş kıymadan küçük yumurta büyüklüğünde parçalar kopararak, bunları ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak, sonra da hafifçe üstlerine bastırmak suretiyle yuvarlak bir şekil vermeli, sonra da yuvarlatılmış bu köftelerin ortalarını hafifçe bastırarak, çukurlaştırmak suretiyle köftelere içleri çukurumsu birer küçük tas şekli vermeli ve yanyana olmak üzere fırın tepsisine. yerleştirmelidir.
2 Bu işlem sona erince; tepsiye 3 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin ilâve ederek, tepsiyi orta kuvvetteki fırına sürmeli ve köftelerin üstleri kızarıp da pişmiş bir hal alıncaya kadar 25 - 30 dakika arasında pişirmeli ve fırından alarak bir tarafa bırakmalıdır.
3 Köfteler pişmekteyken diğer taraftan da bir kuşaneye 400 gram patates ile üstlerini kaplayabilecek kadar su koyduktan sonra patatesler yumuşayıncaya kadar 30 dakika haşlamalı, süzmeli, kabuklarını soy-malı ve et makinesi ya da pompresten geçirmek suretiyle püre haline getirmeli, sonra da bu püre patateslere bir buçuk silme çorba kaşığı margarin ya da tereyağı, 1 adet bütün yumurta, 1 çorba kaşığı süt ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, karıştırmak suretiyle birbirleriyle karıştırma-lı, sonra da bu sıvıkçe püreden kaşıkla alarak tepsideki pişmiş köftelerin oyuk kısımlarına bütün köftelere yetecek miktarda püre doldurmalıdır.
4 Bundan sonra tepsiye; içine yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası katılmış üç çeyrek bardak da su ilâve ederek, tepsiyi tekrar kızgınca fırına sürmeli ve köftelerin üstlerindeki patates pembemsi bir renk alıncaya kadar kızartmalı ve köfteleri salçasiyle tabağa alarak servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34209 • adı:HASANPAŞA KÖFTESİ • gönderen:davet • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:46