



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASANPAŞA KÖFTESİ

Malzemeler

500 gr. kıyma
1 baş kuru soğan
2 dilim bayat ekmek
3 yumurta
Tuz, karabiber
2 kaşık domates salçası
Püre Malzemesi
3-4 tane patates
2-3 kaşık yağ
Yarım çay bardağı süt
1 yumurta
Tuz

Rendelenmiş soğan, kıyma, yumurta, tuz , karabiber ve ufalanan bayat ekmek içi iyice yoğrulur. Köfte yumurta büyüklüğünde alınıp oval şekle getirilir ve ortaları çukurlaştırılarak, tepsiye dizilir. Köftelerin üzerinden hafifçe yağ gezdirilerek, fırında 20-25 dakika pişirilir. Diğer yanda patatesler haşlanıp, ezilerek püre haline getirilir. Bir tencereye konulan patateslerin üzerine 1 kaşık yağ, yumurta, süt ve tuz konup karıştırılarak, yaklaşık 5 dakika pişirilir. Bu püreden alınarak, köftelerin çukur kısmına doldurulur. 2 kaşık salça ve kafi miktardaki su karıştırılıp, köftelerin üzerinde gezdirilir ve fırınlanır. Köftelerin üzeri pembeleştiğinde yemek fırından alınır. Şekli bozulmadan servis yapılır.