



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASANPAŞA KÖFTESİ

Patates (orta boy) 4 adet, 400 gram

Tuz 2.5 tatlı kaşığı 15 gram

Soğan (orta boy) 2 adet, 120 gram]

Patatesleri yıkayın, 30 dakika haşlayın. Soğanı soyun, yıkayıp, ince ince doğrayın. Ekmeğin kenarlarını çıkartıp, içini ıslatıp, iyice sıkın. Soğan, ekmeğin, 1 yumurta, 2 tatlı kaşığı tuz ve kara biberi kıymaya katıp karıştırın. 2-3 dakika yoğurduktan sonra, oniki parçaya bölün, yuvarlayarak, yassılatıp ortalarını çukurlaştırarak tabak şekli verin. Borcam fırın tepsisini sıvı yağ ile yağlayıp ve köfteleri dizin. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında 25 dakika pişirin. Süt ve margarin birlikte ısıtıp, haşlanmış patatesleri soyduktan sonra sütlü karışım ile iyice ezin, kalan tuzu ve yumurtayı ekleyip karıştırın. Püreyi kaşıkla veya krema, şırıngası ile köftelerin üzerine taksim edin. Salçayı su ile ezip, ısıtarak kaynama derecesine getirin , köftelerin aralarından tepsiye dökerek, fırında 10 dakika kadar pişirin.

