



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASAN PAŞA KÖFTESİ

Malzemeler

400 gr. köftelik kıyma

4-5 dilim bayat ekmek içi

1 yumurta sarısı

1 orta boy soğan

1 çorba kaşığı salça

tuz

karabiber

köfte baharatı

Püresi için:

1 yumurta

5 orta boy patates (haşlanmış)

75 gr. kaşar rendesi

1/2 çay bardağı süt

tuz

Kıymayı bir kaba alalım. İçine bayat ekmek içini, tuzu, baharatları ve yumurta sarısını ekleyelim. Soğanı rendeleyip suyunu sıkarak posasını ekleyelim. Köfte harcını iyice yoğurarak yumurta iriliğinde parçalar koparalım. Elimizle yuvarlak şekil verip iç kısmını oyarak köftelerin kâse şekli almasını sağlayalım. (Köftelerin taban kısmını ve yan kenarlarını mümkün olduğunca incelterek oyun.) Köfteleri, hafifçe yağlanmış fırın kabına dizerek 200 °'de ısıtılmış fırında hafifçe kızarana dek pişirelim. Haşlanmış patatesleri sıcakken rendeleyip içine sütü, kaşar rendesini ve tuzu ekleyip karıştıralım. Püre biraz ılıyınca içine yumurtayı ilave edip karıştıralım. Köfteleri fırından alıp püreyi boşluklarına dolduralım. Salçayı, 1-1,5 su bardağı sıcak su ile inceltip fırın kabının kenarından boşaltıp, köfteleri 200 °'de ısıtılmış fırında, pürenin üzeri hafifçe pembeleşene dek ikinci kez pişirelim.