



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

HASANPAŞA KÖFTE

4-5 kişilik Malzemeler:

Kıyma (yağsız, yarım kg)

Soğan (yarım adet)

Patates (haşlanmış 4 adet)

Yumurta (1 adet)

Bayat ekmek (4-5 dilim)

Salça (1 çorba kaşığı)

Maydanoz (1 tutam)

Tereyağı ya da Margarin (3 çorba kaşığı)

Sıvıyağ (sos için yarım çay bardağı)

Süt (1 su bardağı)

Kaşar peyniri (1 su bardağı, rendelenmiş), Un (tercihe göre 1 çorba kaşığı), Su (3 su bardağı), Kimyon (1 çay kaşığı), Tuz ve karabiber

4-5 dilim bayat ekmek için 1 su bardağı su ile derin çukur kaptan yoğurun. Yarım kg kıyma, tuz, karabiber, 1 çay kaşığı kimyon ve 1 adet yumurtayı da ekledikten sonra iyice yoğurun. 1 tutam maydanozu ince ince kıyın ve köfte içine ekleyin.

Hazırladığınız malzemeyi bir bütün olarak yuvarlayın ve fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış fırında 150 derecede 25 dakika pişirin.

Püre hazırlığı: Haşlanmış 4 adet patatesi çukur bir kaba koyun. 1 su bardağı süt, 2 çorba kaşığı tereyağı da ekledikten sonra çırpma teli ile iyice ezerek birkaç dakika karıştırın.

Sos hazırlığı: Tencerede 1 çorba kaşığı tereyağını eritin. Yağ kızarken yarım baş soğanı küçük küpler halinde doğrayın. 1 çorba kaşığı unu ekleyip iyice kavurun. 1 çorba kaşığı salçayı da ekleyin.

Unun kokusu gelene kadar kısık ateşte karıştırmaya devam edin. 2 su bardağı sıcak suyu tencereye dökün ve un topaklanmayacak şekilde iyice karıştırın.

Köfteleri 25 dakika sonra fırından çıkartın ve dilimleyin. Dilimlediğiniz köfteleri fırın tepsisine ya da borcama dizin. Köftelerin üzerine 1 çorba kaşığı püre koyun. Hazırladığınız sosu bir süzgeçle köftelerin arasına akacak şekilde dökün. Pürenin üzerine 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri serpin. 200 derecede 10 dakika pişirdikten sonra servise yapabilirsiniz.