



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HASAN PAŞA KÖFTESİ

Yarım kilo kıyma
2 dilim ekmek
1 adet soğan
1 kaşık salça
2 adet yumurta
3-4 adet patates
3 kaşık yağ
1 yumurta
2 kaşık süt
Tuz
Karabiber

İki defa çekilmiş etin içrisine ıslatılmış ve ufalanmış ekmek içini rendelenmiş soğanı, 2 yumurtayı, tuzu karabiberi koyup iyice yoğurunuz. Etten yumurta büyüklüğünde parçaları oval şekle getirip tam ortalarını iyice bir tepsiye diziniz. Üzerine 2 kaşık yağ koyup orta hararetili fırında 20 - 25 dakika pişiriniz. Diğer tarafta patatesleri iyice haşlayıp püre haline getiriniz. Ezilmiş patatesleri bir tencereye koyup üzerine 1 kaşık yağ, 1 adet yumurta, 2 kaşık süt, tuz karabiber koyup karıştırarak 5 dakika pişiriniz. Sonra bu püreden kaşıkla alıp tepsideki köftelerin çukur kısmına iyice doldurunuz. 2 kaşık salçayı 1 çay bardağı suyla sulandırıp tepsideki köftelerin üzerine dökerek orta hararetili bir fırına koyunuz. Köftelerin üzeri pembemsi bir hal alınca fırından alınız. Servis tabağına şeklini bozmadan alıp servis yapınız.