



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HASANPAŞA KÖFTESİ

Nursel Yalçın

Köfte harcı:

1/2 kilo kıyma

1 su bardağı bayat ekmek içi

1 adet kuru soğan

1 adet yumurta

kimyon

karabiber

tuz

Püre:

3 tane orta boy haşlanmış patates

1,5 çay bardağı süt

2 kaşık sıvıyağ

tuz

Domates sosu:

1 yemek kaşığı salça

2-3 tane domates

Sıvıyağ

Üzerini süslemek için:

Kaşar peyniri (dilimleyin veya rendeleyin)

Domates

Yeşilbiber

Yoğurma kabına kıymayı, soğanı, ekmek içi, yumurta, kimyon, karabiber ve tuzu koyup özleşene kadar yoğurun. Köfte harcından yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp avucunuzda yuvarlayın. Elinizi ıslatıp baş parmağınızla köftelerin içini oyarak çanak şekli verin. (çanaklar küçük olmasın pişince küçülüyor) Köfteleri yağlanmış fırın tepsisine sıralayın, 200 derece fırında köfteler kızarana kadar pişirin. Kızaran köftelerin içlerini püre ile doldurun. Pürenin üzerine kaşar peyniri koyup, zevkinize göre domates ve biberle süsleyin. Hazırladığınız domates sosunu köftelerin kenanna dökerek, tepsiyi tekrar fırına koyun. Kaşarlar eriyip kızarana kadar fırında pişirin.

Sos: Bir kaşık salçayı sıvıyağda kavurun, rendelediğiniz domatesleri ilave edin. Domatesler pişince, üzerine iki bardak sıcak su ve tuzunu ekleyip bir taşım kaynatın.

Püre: Rendelediğiniz patatesleri derince bir kaba koyun, üzerine sıvıyağ (veya tereyağı), süt, tuz ilave edin çırpma teli veya el blenderi ile karıştırın.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 06.05.2024