



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HASAN PAŞA KÖFTESİ

600 gr. kıyma
3 dilim ekmek içi
2 yumurta
1 büyük soğan
Yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası
3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber
Püresi için:
400 gr. patates
1.5 çorba kaşığı tereyağı
1 yumurta
1 çorba kaşığı süt
Tuz

İki kez çekilmiş kıyma, ıslatılmış, sıkılmış ekmek içi, rendelenmiş soğan, 2 yumurta, 1 kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz 10 dakika yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde koparılan parçalar, ıslatılmış avuç içinde yuvarlanır. Üzerlerine bastınarak biraz yassılaştırılır. Sonra ortalan hafifçe çukurlaştırılır ve tepsiye yerleştirilir. 3 çorba kaşığı yağ ilave edilerek, tepsi fırına sürülür ve köftelerin üzeri kızarana kadar 25-30 dakika pişirilir. Tepsi fırından çıkarılır. Köfte pişerken, yıkanmış patatesler üzerlerini kaplayacak kadar suyla 30 dakika haşlanır, süzülür ve kabukları soyulur. Püre aleti veya blenderden geçirilir. Elde edilen püreye 1.5 yemek kaşığı yağ, 1 yumurta, süt ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilerek karıştırılır. Sonra bu püre kaşıkla alınıp, pişmiş köftelerin çukur kısımlarına doldurulur. Üç çeyrek bardak suya salça karıştırılır ve tepsiye ilave edilerek köfteler fırına koyulur. Üzerlerindeki patates pembeleşene kadar kızartılır. Salçasıyla tabağa alınır ve servis yapılır.