



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HASANPAŞA KÖFTESİ

500 gr. kıyma  
1 adet soğan  
2 dilim ekmek içi  
Tuz  
Karabiber  
İçi için:  
4 adet patates  
Tuz  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı süt  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Sosu için:  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı un  
1.5 su bardağı su

Soğanları robotta çok ince kıyıp, tavuk kıymasının üzerine ekleyin. Ekmek içlerini suda bekletip sıkın. Harcın üzerine ekmek içini karabiber ve tuzu ekleyip, yoğurun. Harçtan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartın ve kase şeklinde köfteler hazırlayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Patatesleri haşlayın, kabuklarını soyarak bir kapta ezin. Süt, yağ ve yumurtayı karıştırıp, patatese ekleyerek püre haline getirin. Pişen köftelerin ortalarına hazırladığınız püreden koyun. Sos için; tüm malzemeleri bir tencerede pişirin. Sos köftelerin üzerine koyun ve tekrar fırına verip, pürenin üstü kızarana kadar pişirin.