



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASANPAŞA KÖFTESİ

500 gram kıyma
1 soğan
2 adet ekmek içi
Tuz
Karabiber
2 diş sarımsak
2 patates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
100 gram kaşar peyniri

Köftesini yapmak için kıyma, rendelenmiş soğan ve sarımsağı yoğurmaya başlayın. İçine ufalanmış ekmek içini ve baharatları ilave edip köfte harcını hazırlayın. Bu harçtan cevizden büyük parçalar kopartıp içlerini çanak gibi açın ve fırın tepsisine yerleştirin. 15 dakika fırında pişirin. Bu arada patatesleri haşlayıp sıcakken içine tereyağı ve sütü ekleyip püre haline getirin. İçine rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip sıkma torbası içine koyup pişiren köftelerin içlerine paylaşın. Tekrar fırına verip üzeri kızarıncaya kadar pişmeye bırakın. Çıkartıp sıcak servis yapın.