



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HASAN PAŞA KÖFTE

500 gr köftelik kıyma
1 adet soğan
2 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
2 dilim ekmek
1 paket hazır patates püresi
100 gr kaşar peyniri (rendelenmiş)
Bir miktar tuz
Bir miktar karabiber
1 yemek kaşığı salça
1 bardak su
Bir miktar süt (püre için)

Kıyma rondoda çekilmiş 2 dilim ekmek dövülmüş sarımsak soğan ve ince kıyılmış maydanozu yoğurun. Ortaları çukur kalacak şekilde borcama dizin. İçlerini, üzerinde yazan tarife göre hazırladığınız patates püresi ile doldurun. Salça ve 1 bardak suyu karıştırıp az miktarda sıvı yağ ekleyerek köfteleri koyduğunuz borcama dökün. 200 derece fırında 25-30 dk pişirin. Çıkarmadan önce rende kaşarı üzerlerine dökün ve bir 5-6 dk daha fırında pişirin. Kaşarlar kızarıncaya servise hazırdır. Pişerken su azalırsa, ilave edin.