



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HASANPAŞA KÖFTESİ

600 gram kıyma  
1 soğan  
3 diş sarımsak  
3 dilim ekmek içi  
Tuz, karabiber, kekik  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
Püresi için:  
2 haşlanmış patates  
1 yumurta  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı süt  
Kaşar peyniri  
Sosu için:  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı un  
2 su bardağı su  
3 sivri biber

Öncelikle köftesini hazırlamak listedeki malzemeyi iyice yoğurup yuvarlak köfteler yapın, ortalarını açıp tepsiye dizin. 200 derecede 15 dakika hafifçe kızartın. Diğer taraftan haşlanmış patatesleri ezin. İçine yumurta, tereyağı, süt ve bir çay bardağı rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip karıştırın, sıkma torbasının içine boşaltın. Köftelerin içine doldurun. Tereyağıyla unu tencerede kavurup üzerine salçasını ve suyunu koyun, kaynamaya bırakın. Köftelerin üzerine yavaşça dökün, üzerine sivri biberleri dizip tekrar fırına verin. Yaklaşık 15 dakika pişirin.