



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ISPANAKLI HASANPAŞA KÖFTESİ

Yarım kg. kıyma
2 adet orta boy soğan
1 su bardağı galeta unu
6 dilim kaşar peyniri
1 demet ıspanak
tuz
karabiber
kimyon

Kıyma, rende soğan, galeta unu, tuz, karabiber, kimyon iyice yoğrulur, buzdolabında 1 saat dinlendirilir. Bu arada doğranmış ıspanak, 1 adet doğranmış küçük soğan tencereye konur, kapağı kapalı olarak yarım saat keni buharıyla pişirilir. Sonra tuz katılır. Dinlenen hamur 6 parçaya bölünür, çanak gibi ortası oyuk şekil verilir, fırın kabına dizilir, 200 derece fırında pişirilir. Fırından çıkınca çanaklara ıspanak paylaştırılır, üzerlerine birer dilim kaşar konur, tekrar fırına verilir, kaşar eriyene kadar pişirilir.

[ML® Ispanaklı Köfte için tıklayın](#)
