



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY HASANPAŞA KÖFTESİ

1/2 kg. köftelik kıyma
2 dilim ekmek
1 adet soğan
2 adet yumurta
3-4 adet patates
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı süt
Yeterince tuz, biber

Kıymayı iki defa çektiirip satın alınız. İçine bir adet yumurta ve ufalanmış ekmek içini, rendelenmiş soğanı, tuzu, karabiberi koyup, iyice yoğurunuz. Etten, yumurtadan biraz büyük parçalar alıp, yassıltarak köfte şekline getiriniz. İçini bastırarak çukurlaştırınız. Köfteleri yağlanmış tepsiye diziniz. Üzerlerine bir kaşık sıvıyağ gezdirin, kızgın fırında 20-25 dakika pişiriniz. Köfteler pişerken, patatesleri haşlayıp, ezerek, püre haline getiriniz. Ezilmiş patateslerin içine 1 kaşık sıvıyağ, 1 adet yumurta, 2 kaşık süt, karabiber koyup karıştırarak beş dakika pişiriniz. Bu pürelerden kaşıkla alıp köftelerin çukur yerlerine yerleştiriniz. Her köftenin üzerine bir dilim domates koyup, kızgın fırında domatesler pişinceye kadar kızartınız. Şeklini bozmadan sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Domates yerine 2 kaşık salçayı 1 çay bardağı suda sulandırıp, köftelerin üzerine dökebilirsiniz. Köftelerin üzeri pembemsi bir renk alana kadar fırında pişiriniz.

