

HASAN PAŞA KÖFTESİ



Malzemeler :

- 1 kg kıyma
- 2 yumurta
- 3 soğan
- 1 su bardağı galeta unu
- tuz, karabiber, maydanoz, kırmızı pul biber
- sıvıyağ

Patates Püresi için:

- 4 patates
- 1 çay b.süt
- kaşar peyniri rendesi
- tuz
- karabiber
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Üzerine sos için :

- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı salça
- tuz
- karabiber
- sıvıyağ

Yapılışı

Karıştırma kabına 1 kg kıymayı alın üzerine 3 adet soğanı rendeleyin.2 yumurtayı kırın, galeta ününü ve sıvıyağı ilave edip tuzunu ve karabiberini ilave edip yoğurun. Mandalına büyüklüğünde parçalar

kopartın elinizle yuvarlayın ve ortasını hafifçe bastırarak güveç şekli verin. Arada elinizi yağlamayı unutmayın ki yapışmasın kıymaya. Fırın tepsisini yağlayın veya yağlı kağıt serin, ve köfteleri bu şeklide hazırlayın fırın tepsisine dizin. Püresi için ise, patatesleri haşlayın ve rendeleyip bir karıştırma kabına alın. Rendelenmiş patatesin üzerine 1 çay bardağı sütü alın üzerine tuzu, tereyağını ve karabiberi ilave edip karıştırın. Patates püresini şanti torbasına alın ve köftelerin ortasına sıkın, kaşar rendesini patateslerin üzerine ilave edin. Sosu için ise sıvıyağ, salçayı, tuzu ve suyu bir kaba alıp karıştırılın ve köftelerimizin üzerine sırası ile kaşıkla dökelim.

Tepsimizi 250 dereceli fırına verip üzeri kızarana kadar pişirelim.