

Hasan Pasa Koftesi

Malzemeler

Kofte harci:

Yarım kilo kiyma

1 adet kuru soğan

1 su bardağı bayat ekmek içi

1 adet yumurta

kimyon

karabiber

tuz

Pure için;

3 tane patates(haslanacak)

1 çay bardağı süt

2 kaşık margarin veya tereyağ

tuz

Domates sosu için;

1 yemek kaşığı salça

2-3 tane domates

Sivi yağ

Yapılışı

Kofte için gerekli tüm malzemeleri öğesene kadar yogurun.Kofte harcından parçalar kopartıp avucunuzda yuvarlayın. Elinizi ıslatıp köftelerin içini oyup canak şekli verin.Cok küçük yapmamaya dikkat edin çünkü pisince kuculuyor.Daha sonra şekil verdiginiz köfteleri yağlanmış fırın tepsisine sıralayın,kızarana kadar pisirin. Pure için; hasladığınız patatesleri derince bir kaba koyun.Uzerine yağ, süt, tuz ilave edin ve el blenderi ile karıştırın.Kızaran köftelerin içlerini hazırladığınız pure ile doldurun.Sos için bir kaşık salçayı siviyağda kavurduktan sonra, rendeledığınız domatesleride ilave edin. Domatesler pıstikten sonra uzerine iki bardak sıcak su ve tuzunu ekleyip bir tasım kaynatın.Hazırladığınız domates sosunu köftelerin kenarlarına dokerek, tepsiyi tekrar fırına koyun. Biraz kızarana kadar fırında tutun.Afiyet olsun