

Hasan Pasa Koftesi

Malzemeler

Kofte malzemeleri:

500 gram kiyma

1 bas kuru soğan rendelenmiş

1 yumurta

2-3 dilim bayat ekmek içi

Pul biber, karabiber, tuz, kimyon

1 tutam maydanoz

Tepsiye dokmek için:

2 su bardağı kadar salçalı su

Üzeri için:

Rendelenmiş kasar peyniri

Pure malzemeleri:

4-5 patates

2-3 yemek kaşığı tereyağı

Yarım su bardağı süt

Tuz

Yapılışı

Haslanmış patatesleri sıcakken pure haline getirdikten sonra bir tencereye alalım. Daha sonra içine tereyağını koyalım yağ eridikten sonra sütü tuzu ekleyip yavaş yavaş karıştıralım. 5 dakika kadar karıştırarak pisirelim.

Kasar peyniri ve salçalı su hariç kofte malzemelerini yoguralım. Daha sonra avucumuzun içinde ortası çukur küçük çanaklar yapalım. Fırın kabına dizelim. hazırladığımız salçalı suyu bir miktar sıvı yağ gezdirip tepsiye dökelim. 200 dereceli fırında 20 dakika kadar pisirelim.

Bu şekilde pismiş olan köfteleri fırından alıp çukur kısımlarına patates puresi ve üzerlerine rendelenmiş kasar peyniri koyup tekrar fırına koyalım. Üzeri kızardığında köftelerimiz servise hazırdır. AFIYET OLSUN