HASANPAŞA KÖFTESİ

Yarım kg. Köftelik kıyma
1 Adet orta boy kuru soğan
1 adet yumurta
1 Tatlı kaşığı tuz
5 -6 dal maydanoz
1 Tatlı kaşığı karabiber
5 Çorba kaşığı galeta unu
Üzeri İçin;
2 Adet orta boy patates
Yarım su bardağı süt
1 Çorba kaşığı sıvı yağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Çorba kaşığı domates salçası

Yoğurma kabına soğan rendelenir. Çıkan soğanın suyu başka bir yemekte kullanılmak üzere ayrılır.
Üzerine galeta unu, yumurta, tuz, karabiber konur, 8 – 10 dakika yoğrulur.
En son ince kıyılmış maydanoz eklenir. Maydanoz harca yayılana kadar yoğrulur.
Hazırlanan köfte harcı buzdolabında en az 1 saat dinlendirilir.
Köftenin pişeceği fırın tepsisi sıvı yağ ile yağlanır. Dinlenen köfte harcından yumurta büyüklüğünde parçalar alınır. Önce toplanır sonra avuç arasında yassılaştırılır.
Köfteler yağlanmış tepsiye dizilir, 220 derecedeki fırına verilir. Kurutmadan çiğ görüntüsü gidene kadar pişirilir.
Bu arada püre hazırlanır; sıcak haşlanmış patatesler, süt ilavesi ile ezilir, sıvı yağ, tuz ve karabiber eklenerek iyice karıştırılır.
Fırından çıkan köftelere püre kaşıkla pay edilir. Pürenin üzerine 1,5 çay bardağı su ile inceltilmiş salça gezdirilir.
Hasanpaşa köftesi tekrar 220 derece kızgın fırına verilir 15 dakika kadar pişirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Galeta unu mevcut değilse, 2 dilim bayat ekmek içi köfte harcında kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1106 | Adı: Hasanpaşa Köftesi | İndirme tarihi: 18.08.2025 - 23:56