



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

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.