



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

## HASANPAŐA KÖFTESİ



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

- # Yođurma kabına soğan rendelenir. Çıkan soğanın suyu başka bir yemekte kullanılmak üzere ayrılır.
- # zerine galeta unu, yumurta, tuz, karabiber konur, 8 - 10 dakika yođrulur.
- # En son ince kıyılmış maydanoz eklenir. Maydanoz harca yayılana kadar yoğrulur.
- # Hazırlanan köfte harcı buzdolabında en az 1 saat dinlendirilir.
- # Köftenin piŐeceđi fırın tepsisi sıvı yağ ile yağlanır. Dinlenen köfte harcından yumurta büyüklüğünde parçalar alınır. nce toplanır sonra avuç arasında yassılaŐtırılır.
- # Köfteler yağlanmış tepsiye dizilir, 220 derecedeki fırına verilir. Kurutmadan iđ görüntüsü gidene kadar piŐirilir.
- # Bu arada pre hazırlanır; sıcak haŐlanmış patatesler, süt ilavesi ile ezilir, sıvı yağ, tuz ve karabiber eklenerek iyice karıŐtırılır.
- # Fırından çıkan köftelere pre kaŐıkla pay edilir. Prenin zerine 1,5 çay bardağı su ile inceltilmiş salça gezdirilir.
- # HasanpaŐa köftesi tekrar 220 derece kızgın fırına verilir 15 dakika kadar piŐirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

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