



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 orba kaŐığı galeta unu
zeri İçin;
2 Adet orta boy patates
Yarım su bardağı süt
1 orba kaŐığı sıvı yağ
Yarım tatlı kaŐığı tuz
Yarım tatlı kaŐığı karabiber
1 orba kaŐığı domates salçası

- # Yođurma kabına soğan rendelenir. ıkan soğanın suyu baŐka 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.