HASAN PAŞA KÖFTESİ

Malzemeler ; 4 kişi için

½ kg Köftelik Kıyma,

1 Kuru Soğan,

2 dilim Ekmek İçi,

1 tutam Maydanoz

4 tane Patates

250 gr süt

200 gr kaşar peyniri

1 yemek kaşığı Salça,

Biraz Su

1 Kaşık Sıvı Yağ

Yapılışı:

Tuz, Kara Biber, Kimyon
Patatesleri haşlayın. Soğanları soyup robotta kıyın. Ekmek dilimlerini, yıkanmış maydanozu ekleyip robotu bir daha çalıştırın. Bu karışımı kıyma, tuz, karabiber, kimyonla beraber yoğurun. Oluşturduğunuz bu köfte harcından cevizden biraz büyük parçalar alarak top haline getirin ve başparmağınızla ortasına bastırıp hafifçe çukurlaştırın. Bu köfteleri yağlanmış cam tepsiye dizip önceden ısıtılmış 180-200 derece fırında 15 dakika kadar kızartın.

Onlar fırındayken haşlanmış patatesleri soyun, ikiye üçe bölerek robota koyun. Üzerine süt, kaşar peynirinin yarısını ve biraz tuz ekleyerek ezip püre haline getirin. Fırından çıkardığınız köftelerin üzerine püreyi yayıp, köftelerin çukurlarına dolmasını sağlayın. Bir kaşık salçayı su ile ezerek hepsinin üstünde gezdirin.

En üste kalan kaşar peynirini rendeleyip serpiştirin. Kaşar peyniri pembeleşene kadar kızartıp sıcak sıcak servis yapın.

Afiyet olsun......