

Hasanpaşa Köftesi

Toplam 65 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~500 kcal

Açılış 9/10

Çanak köfte, patates püresi ve domates sosuyla hazırlanan bir yemeği.

Malzemeler

Köfte için

- 500 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Galeta unu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Püre için

- 3 adet Patates
- 0.5 su bardağı Süt
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Sos için

- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 su bardağı Su

Yapılışı

- Kıyma rendelenmiş soğan, yumurta, galeta unu, tuz ve karabiberi 5 dakika yoğurun.
- Harçtan 4 büyük çanak köfte şekillendirin ve fırınlayın.
- Köfteleri 190°C fırında 15 dakika ön pişirin.
- Haşlanmış patatesi süt ve tereyağıyla ezip püre yapın.
- Püreyi köftelerin içine paylaştırsanız salçalı suyu kaba dökün ve 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Köfte çanakları fırınlaymadan önce ortalarını açın püre pişerken dışarı taşmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında nevsim salatası yeterli olur.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta