



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BEZELYELİ RULO KÖFTE

1 su bardağı dondurulmuş bezelye  
500 gram köftelik kıyma  
2 dilim çekilmiş ekmek içi  
2 adet yumurta  
1 adet ince kıyılmış soğan  
1 çay bardağı rende kaşar peyniri  
2 yemek kaşığı sıvıyağ  
2 yemek kaşığı susam  
Karabiber  
Kimyon  
Tuz

Kıymayı derin bir kaba alın, içine yumurtaları ve sıvıyağı koyun. Soğanı ve baharatları da ekleyip iyice yoğurduktan sonra ekmek içini katıp karıştırmaya devam edin. Köfte karışımına son olarak rende kaşar peynirini de ekleyip biraz daha yoğurun. Bezelyelerini katıp, iyice karıştırdıktan sonra ısıya dayanıklı uzun bir kaba, köfte karışımını rulo şeklinde yuvarlayarak koyun. Üzerine susam serpin. 200 derece ısınmış fırında 25 dakika pişirin. Dilimleyerek sıcak servis edin.