



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA HAVUÇLU RULO KÖFTE

Yarım kilo patates
1 kilo sığır kıyması
3 yumurta
2 yemek kaşığı margarin
2 çay kaşığı tuz
karabiber
2 havuç
maydanoz

Haşlanıp soyulan patates çatalla püre haline getirilir ve bir yumurta ile tuz ilâve edilerek iyice halledildikten sonra bir kenara bırakınız. Kıyma, iki yumurta, tuz ve biberi iyice yoğurunuz. Temiz bir yağlı kağıt üzerine bir santim kalınlığında 20 cm. en, 40 cm. boy olarak yayın. Patates püresi üzerine sürüp, düzeltiniz. Haşlanmış zar biçimde doğranmış havuç da serpiniz veya uzunlamasına bütün koyunuz. Kağıdın yardımı ile muntazam bir rulo sarınız. Yağlanmış tepsi üzerine alınız. Kağıdı yavaş yavaş alıp, orta dereceli bir fırında 45 dakika pişiriniz. Arasıra üzerine yağ sürünüz. Maydanoz ile süsleyerek dilimleyip servis yapınız.