



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU MANTARLI RULO KÖFTE

750 gr kıyma
1 adet rendelenmiş soğan
4 yemek kaşığı galeta unu
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı tuz
İç harcı için:
300 gr mantar (istiridye)
1 adet soğan
3 dal taze kekik
2 yemek kaşığı margarin
6 adet haşlanmış patates
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Geniş bir kaba koyduğunuz kıymaya, 4 yemek kaşığı galeta ununu, 1 yumurtayı, rendelenmiş soğanı, tuz, karabiber ve hardalı koyup 3-5 dakika yoğurun. Buzdolabında biraz dinlendirin.

Bu arada, iç harcı için soğanları küp küp, mantarları ince doğrayın. Bir tavada 2 yemek kaşığı margarini eritin. Soğanları atıp kavurun. Mantarları ekleyip kavurmaya devam edin. Tuz, karabiber ve taze kekik yapraklarını da koyup mantarlar bıraktıkları suyu çekene kadar pişirin. Patateslerin üstlerinden hafifçe bastırarak ezin. Ateşi kapatıp haşlanmış taze patatesleri ekleyin.

Köfte harcını yağlı kağıdın üstüne alın. Bir parmak kalınlığında yayın. Hazırladığınız mantar harcını kıymanın üstüne yayın. Kıymanın bir tarafında 3 parmak boşluk bırakın. Bir ucundan başlayarak sarın. Köftenin birleşme kısmı alta gelecek şekilde kıymayı rulo haline getirin.

Arzuya göre, köftenin üzerine 1 adet biberiye dalını bastırarak bütün olarak koyarsanız, hem tat hem de görsellik adına bir fark yaratabilirsiniz.

Köfteyi önce yağlı kağıda sonra folyoya sarın. Fırın tepsisine alıp, 200 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 45 dakika pişirin.

Daha sonra yağlı kağıdı ve folyoyu çıkarıp üstü açık olarak 20-25 dakika pişirin.

Daha sonra servis edebilirsiniz

