



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTIKLI RULO KÖFTE

750 gr koyun kıyması (az yağlı)
100 gr antepfıstığı
1 soğan (küçük)
2 yumurta
100 gr margarin
3 yaprak yufka
2 diş sarımsak
1 demet maydanoz
bir miktar tuz karabiber yenibahar

Soğanı rendeleyip sarımsağı eziniz. Maydanozu ince ince kıyınız. Havucu tuzlu suda haşlayıp, küçük küçük doğrayınız. Böylece malzemeleri hazırladıktan sonra kıymayla, antepfıstığını, 2 yumurtayı (Akı ve sarısıyla beraber), tuzu, karabiberi ve yenibaharı da karıştırdıktan sonra uygun bir kabin içinde iyice yoğurunuz. Yufkaları eritilmiş margarinle yağlayarak üst üste koyunuz. Yoğurduğunuz kıymayı rulo haline getirip, yufkaların ortasına yerleştiriniz.

Kıymayı yuvarlak şeklini bozmadan paket yapar gibi yufkayla sarınız. Bunun fazla gelen kısımlarını kesip atınız. Uç kısımlarını içeriye bükünüz. Yağlanmış tepsiye koyup, her tarafına erimiş margarin sürdükten sonra, orta sıcaklıktaki fırında bir saat kadar pişiriniz.

Not: Köfteyi fırından çıkardıktan sonra, hemen dilim dilim kesmeye kalkışmayınız. Ilıklaşmasını bekleyiniz. Sıcakken kesilirse dağılır.