



DANA ROSTO

<http://www.hurriyet.com.tr>

500 gram kıyma
1 tane yumurta
1-2 dilim bayat ekmek içi
1 adet büyük kuru soğan
1 diş sarımsak
Karabiber
Tuz
İçer için:
1 adet havuç
3 adet haşlanmış yumurta
1 adet kabak

Öncelikle yumurtaları, kabak ve havucu haşlayın. Kabak ve havucu boyuna dilimleyin. Kıymayı, ekmek içini, rendelediğiniz soğanı, 1 adet çiğ yumurtayı, karabiber ve dövülmüş sarımsağı iyice yoğurun. Yoğurduğunuz kıymayı alüminyum folyo serdiğiniz tezgahın üzerinde hamur açar gibi açın. Haşladığınız yumurtaları kabak ve havucu açtığınız köftenin ortasına koyarak rulo haline getirin ve fırın tepsisine yerleştirin. Salçayı 1 su bardağı su ve yarım çay bardağı sıvı yağ ile inceltin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25-30 dakika pişirin.

