



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU RULO KÖFTE

Sos için:

3 adet iri boy domates

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1'er tatlı kaşığı kekik ve kimyon

2 diş sarımsak

100 gram beyaz peynir

2 dilim bayat ekmek içi

Tuz, karabiber

Köfte için:

Yarım kg köftelik kıyma

1 adet soğan

1 adet yumurta

2 dilim bayat ekmek içi

6-7 dal ince kıyılmış maydanoz

Tuz, karabiber

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Sos için kabukları soyulmuş domatesler, zeytinyağı, kekik, kimyon, sarımsak, beyaz peynir, ekmek içi, tuz ve karabiberi blenderden geçirin.

Buzdolabında 1 saat bekletin.

Diğer tarafta derin bir kasede kıyma, rendelenmiş soğan, yumurta, elle ufalanmış ekmek içi, maydanoz, tuz ve karabiberi iyice yoğurun.

Hazırladığınız harçtan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp uzun köfteler hazırlayın.

Kızgın sıvıyağda arkalı önlü kızartın ve domates sosuyla servis yapın.

