



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ KIYMALI ROSTO

Rosto için:

400 gr yemeklik kıyma

Yarım soğan rendesi

1 yumurta

4 dilim bayat ekmek

Kaya tuzu

Karabiber

Garnitür için:

1 kavanoz Penguen Garnitür

2 yemek kaşığı tereyağ

2 yemek kaşığı Penguen Domates Salçası

1.5 su bardağı su

Kaya tuzu

Rostoluk malzemeleri bir kaba koyun.

Ekmeği ıslayıp hepsini beraber yoğurup karıştırın.

Hazır hala gelince bir rulo haline getirin.

Bir fırın kabının kenarlarına süzdüğünüz Penguen Garnitürleri ekleyin.

Ortasına hazırladığınız kıymalı rostoyu koyun.

Suyu, tuzu ve salçayı karıştırıp fırın kabına ekleyin.

Son olarak tereyağda bir kaç parça halinde ekleyip 180 derece fırında 30 dakika pişirip servis edin.

