



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## GARNİTÜRLÜ RULO KÖFTE

Eylem Dursun

- 400 g Köftelik Kıyma
- 1 Adet Havuç
- 1/2 Su Bardağı Bezelye
- 2 Dilim Ekmek
- 1 Adet Yumurta
- 1 Adet Soğan
- 1 Kavanoz Karışık Garnitür (Havuç, Bezelye, Patates)
- 1 Dilim Domates
- 1 Dilim Patates

Harcın 2 yemek kaşığı kadarı ayrılır köftenin altına koymak için Rulo köfte için kıyma, ekmek içi, yumurta, sarımsak, soğan ve baharatları derin bir kaptan iyice yoğuralım. Köfte karışımını 1 parmak kalınlığında yağlı kâğıt üzerine yayalım. Havuç ve patatesleri minik minik doğrayıp haşlayalım ve bezelyelerle birlikte köfte harcının üzerine yayalım. (Hazır garnitür karışımı da kullanılabilir.) Köfteyi pişirme kâğıdı yardımıyla rulo şeklinde saralım ve rulo köfteyi yağlanmış fırın kabına yerleştirelim. (Yanlarına patates dilimleri yerleştirilebilir.) Köftenin üzerine yumurta akı sürüp tereyağı parçaları ekleyelim. Önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirip servise hazır edelim.