



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ RULO KÖFTE

Sibel Kekeç

- 400 g Köftelik Kıyma
- 1 Adet Havuç
- 1/2 Su Bardağı Bezelye
- 1 Adet Patates
- 2 Dilim Ekmek
- 1 Adet Yumurta
- 1 Adet Soğan
- İsteğe Bağlı Tuz
- 1 Kavanoz Karışık Garnitür (Havuç, Bezelye, Patates)
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Çay Kaşığı Karabiber

Rulo köfte için kıyma, ekmek içi, yumurta, sarımsak, soğan ve baharatları derin bir kaptaki 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.) Köfte pişirme kâğıdı yardımıyla rulo şeklinde saralım. 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.