



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA HAVUÇLU RULO KÖFTE

1 kg. orta yağlı kıyma
2-3 dilim, ekmek içi
5 yumurta
1 adet havuç
1 baş soğan
1/2 demet maydanoz
2 kaşık yağ
tuz
karabiber

- 1- Köftelik malzemeyi bir kaba koyunuz.
- 2- Yoğurmadan 4 yumurta kırıp yoğurunuz.
- 3- Sonra kıymayı ortası ince kenarları kalın kayak şekline getiriniz
- 4- Ortasına haşlanmış havuç, uçlarına da 1 haşlanmış yumurtayı 2'ye ayırarak veya bütün koyunuz.
- 5- Kenarları kapatarak düzgün bir rulo şekli veriniz.
- 6- Şeklini bozmadan alarak fırın tepsisine yerleştiriniz (Kapattığınız taraf alta gelmek üzere yerleştiriniz.)
- 7- Üstüne yumurta akı sürünüz.
- 8- Birkaç yerine yağ koyup, orta hararetli fırında 40-50 dakika pişiriniz,
- 9- Pişme esnasında arasıra yağından alıp üzerine dökünüz.
- 10- Pişince dilimlere keserek servis tabağına diziniz.
- 11- Kenarına garnitür olarak patates püresi koyunuz.