



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU RULO KÖFTE

500 gr. yağsız dana kıyma  
2-3 dilim bayat ekmek içi  
4 yumurta  
1 havuç  
1 adet soğan  
Yarım demet maydanoz  
2 kaşık margarin ya da 4 kaşık sıvıyağ  
Tuz  
Karabiber

Et ızgara köfte gibi hazırlanır, üç yumurta kırılıp yoğrulur (1 yumurta akı üzerine sürülmek için ayrılır) daha sonra kıyma ortası ince, kenarları kalın kayak şekline getirilir. Ortasına haşlanmış havuç, uçlarına da bir haşlanmış yumurta ikiye ayrılarak yada bütün konulur. Kenarları kapatılarak düzgün bir rulo şekli verilir. Şekli bozulmadan fırın tepsisine yerleştirilir, (kapatılan taraf alta getirilir) üzerine, ayrılan yumurta akı sürülür. Köftenin yanlarına iki üç parça yağ konulup, orta hararetili fırında 40-50 dk. pişirilir. Pişme esnasında arasıra yağdan alınıp üzerine dökülür. Pişince dilimlere kesilerek servis tabağına dizilir. Kenarına garnitür olarak patates kızartması, püresi vs. Konulabilir.