



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU RULO KÖFTE

1 kg.az yağlı kıyma
1 adet yumurta
5 dilim ekmek içi
1 adet rendelenmiş soğan
1 tatlı kaşığı salça
1 adet domates
4 sap taze soğan
1 büyük havuç
maydanoz
3 adet sivribiber
Rendelenmiş kasar

Ekmek içini et suyu yada suda ıslatıp sıkın ve kıymanın üzerine ufalayın. Havuç, sivribiber domates ve maydanozu ince doğrayın. Bu malzemelerle birlikte yumurta, salça, rendelenmiş soğan, kimyon karabiber, kırmızı biber ve tuzu ilave edip iyice yugurun. Daha sonra yugurdugunuz kıymayı elinizle bastırarak dikdörtgen olacak biçimde yayın. Bir parmak kalınlığına getirin. Üzerine rendelediğiniz kasar peynirini serpin ve rulo şeklinde yavaş yavaş kıvrın. Şeklin bozulmamasına özen gösterin. Yağladığınız fırın tepsisi yada uzun cam kaba yerleştirin. Önceden ısıttığınız fırında yaklaşık 1 saat kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra keserek servis yapınız.