



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN FIRIN KÖFTESİ

1 tatlı kaşığı tereyağ
100 gr (1 su bardağı) taze ekmek içi
2 yumurta
1 iri soğan (rendelenmiş)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
750 gr sığır kıyması
250 gr sosis (kıyılmış)
2 tatlı kaşığı maydanoz (kıyılmış)
50 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
50 gr domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

Bir tatlı kaşığı yağ ile bir tepsiyi yağlayıp bir kenara bırakınız.

Büyük bir kapta ekmek içi, yumurta, soğan, sarımsak, kıyma, sosis, maydanoz, peynir rendesi, domates salçası, tuz ve biberi elinizle iyice yoğurarak rulo biçimi verip tepsiye yerleştiriniz.

Tepsiyi fırına koyarak 1 saat pişiriniz. Tepsiyi fırından çıkarıp, köfteyi tepside soğumaya bırakınız. Soğuyunca tepside çıkarıp alüminyum kağıda sararak, buzdolabında 20-30 dakika kadar beklettikten sonra servis ediniz.

Not: Bu lezzetli rulo köfte, soğuk olarak yada güzel bir domates sosuyla sıcak olarak servis edilir.