



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABUKLU RULO KÖFTE

2,5 su bardağı Bizim Mutfak Un
150 gr. Bizim Margarin (Hamur için)
3 yumurta sarısı
2 adet yumurta
800 gr. dana kıyma
1 adet ekmek içi
2 havuç
1 bağ maydanoz
50 gr. İçim Kaşar Peyniri (Rendelenmiş)
1 çay bardağı İçim Süt
1 çay bardağı ceviz içi
Altın Hasat Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Unu, margarini, yumurta sarılarını iki kaşık su ve tuzla iyice karıştırın. Bu karışımı iyice yoğurup, hamur haline getirin.

Hamuru yuvarlayın ve serin bir yerde üstünü bezle örterek 40 dakika dinlenmeye bırakın.

Havuçları haşlayın.

Başka bir kapta peyniri, maydanozu, cevizi, bir yumurtayı, sütü yumuşatılmış ekmek içini, tuzu ve biberi kıyma ile iyice yoğurun.

Ortasına haşlanmış havuçları koyarak, kıymaya rulo şekli verin.

Zeytinyağı ile yağlanmış tepside, arada bir çevirerek 200 derece fırında bir saat pişirin.

Piştikten sonra fırından çıkarıp biraz soğutun.

Dinlendirmeye bıraktığınız hamuru, köfteyi saracak büyüklükte bir tülbende yayın.

Rulo köfteyi içine koyup hamur ve tülbentle iyice sararak şekil verin.

Tülbendi çıkarın. Hamurlu köftenizi 180 derece fırında hamur iyice kızarana kadar pişirin.

Mümkün olduğunca ince dilimler halinde keserek servis yapın.

Not : Arzuya göre domates sosu ile servis yapılabilir.