



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAŞAR PEYNİRLİ PATATESLİ RULO KÖFTE

<http://www.hurriyet.com.tr>

500 gram kıyma  
2 tane soğan rendesi  
1 adet yumurta  
1 su bardağı öğütülmüş kuru ekmek içi  
1 kase rendelenmiş kaşar peyniri  
1 kase rendelenmiş haşlanmış patates  
Yarım demet maydanoz  
1 çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı karabiber  
Yarım çay kaşığı kimyon  
Yarım çay kaşığı karbonat  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
Rulo köftenin arasına koymak için:  
Yarım kase kaşar peyniri  
Yarım kase haşlanmış patates rendesi  
1 kase haşlanmış bezelye  
1 kırmızı dolmalık biber  
1 sarı dolmalık biber  
Üzerine sökülecek sos için:  
2-3 tane domates  
1 su bardağı sıcak su  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı salça  
Yarım çay kaşığı tuz

Köftelik kıymanızı geniş bir kabin içine koyun. Yumurta, bayat ekmek içi, baharatları, salça ve soğan rendesini ekleyin. İyice yoğurun. Rendelenmiş kaşar peyniri ve patatesi ilave edin. Biraz daha yoğurun ve buzdolabına kaldırın. En az birkaç saat dolapta bekletin.

Yoğurduğunuz köftelik kıymayı streç film üzerine yayın. Orta kısmına patates, kaşar peyniri, biber ve bezelyeleri yerleştirin. Streç filmin kenarlarından tutarak rulo yapın. Yağlanmış büyük boy cam tepsi üzerine yine streç film ile alın.

170 derece ısıtılmış fırında 25 dakika kadar pişirin. 2-3 domatesi rendeleyin. Bir tatlı kaşığı salça, 2 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin. Bir su bardağı su ve bir çay kaşığı tuz ile karıştırın. Kıyma yağlı ise sosa yağ eklemenize gerek yok. Hazırladığınız domates sosu üzerine gezdirin. Pişirmeye devam edin.

Arada tepsideki sostan kaşıkla alıp, rulo köftenin üzerine gezdirin. Çok kızarırsa rulo köftenin üzerine alüminyum folyo örtebilirsiniz. Dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:141569 • adı:Kaşar Peyirli Patatesli Rulo Köfte • gönderen:nazgöl • indirme tarihi:14.03.2025 - 13:19