



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI RULO KÖFTE

1 kg. az yağlı kıyma
1 adet yumurta
Sivri biber
Kimyon
Karabiber
5 dilim ekme  içi
1 adet rendelenmiř soğan
1 tatlı kaşığı salça
1 adet domates
Kırmızı biber
Taze soğan
Havuç
Maydanoz kökü
Rendelenmiř kařar
Tuz

Ekme  içini 5 dakika ıslatıp, sıkın ve kıymanın üzerine ufalayın. Havuç, sivri biber, domates ve taze soğanı çok ince doğrayın. Bütün malzemeyi ilave edip, iyice yoğurun. Daha sonra yoğurduğunuz kıymayı elinizle bastırarak yayın. (Dikdörtgen olacak biçimde) Bir parmak kalınlığına getirin. Üzerine bol miktarda rendelediğiniz kaşar peynirini serpin. Rulo şeklinde yavaş yavaş kıvrın. Bu arada şeklinin bozulmamasına özen gösterin. Yağladığınız fırın tepsisi ya da uzun cam tencereye yerleştirin. Önceden ısıttığınız fırına sürün. Yaklaşık 1 saat kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra keserek, servis yapın.