



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMA ROSTO

www.electrolux.com

2 kuru ekmek dilimi
1 soğan
3 çorba kaşığı doğranmış maydanoz
750 gr kıyma (kuzu ve siğir eti karışımı)
2 yumurta
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
100 gr dilimlenmiş pastırma

Kuru ekmekleri suya batırın ve ardından suyunu sıkın.

Soğanı soyun ve ince doğrayın, ardından biraz soteleyin ve doğranmış maydanoz ekleyin.

Kıymayı, yumurtaları, suyu sıkılmış ekmekleri ve soğanı karıştırın.

Tuz, karabiber ve kırmızı biberle terbiye edin, bir fırın kabına alın ve üzerini pastırma dilimleriyle örtün.

Çok az su ekleyip cihaza verin. 70 dakika pişirin.
