



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI ROSTO

1/2 kilo kıyma
2-3 adet yumurta
100 gram iç yağı
Fıstık
Üzüm
Tarçın
Biber
Tuz

Bu yemek için kullanacağınız kıymanın yağsız olması gerekiyor. Bu kıymayı düz bir yerde iyice dövdükten sonra tuzunu, biberini, tarçınını ilave edin ve iyice yoğurun. Sonra bu eti, bir parmak kalınlığındaki bir yufka gibi açın. Kata olarak pişirdiğiniz yumurtalannkabuklarını soyup, ortalarından kesin, sanlarını çıkarın. Fıstıkla üzümleri karıştırıp ortasından kestiğiniz yumurtalara (sanırım yerine koyup, parçalan ekleyerek tam yumurta gibi yapın. Hamur gibi açtığınız kıymanın içine bu yumurtalan yanyana koyup, kıymayı rosto gibi sarın. Üstünden içyağını (bazı bölgelerde buna gömlek yağı deniyor) geçirin. Sonra eti, sicimle bağlayın ve tepsiye oturtup pişmeye bırakın. Üstü kırmızı renk alınca, servis yapın.