KÖZLENMİŞ BİBERLİ RULO KÖFTE

500g kıyma
1 adet yumurta
1 adet soğan
Yarım çay bardağı galeta unu
1-2 diş sarımsak
Tuz
Kimyon
Karabiber
Kırmızı Toz Biber
4 adet Tukaş Közlenmiş Biber
Kaşar Peyniri
Tabanı için;
350g Tukaş Rendelenmiş Yaz Domatesi
Karabiber
Tuz
Kırmızı Toz Biber

Derin bir kap içerisine kıymamızı alalım. Üzerine yumurtamızı, rendelenmiş soğanı, galeta ununu, rendelenmiş sarımsağı, baharatları da ekleyerek elimizle karıştıralım ve güzelce yoğuralım.
Ardından tezgaha streç filmden bir parça serelim.
Köfte harcımızdan bir parça alalım ve elimizle yuvarlayarak streç filmin üzerine yerleştirelim.
Streç filmi katlayarak köfte harcımızın üzerine kapatalım, merdane ile köftemizi çok kalın olmayacak şekilde açalım.
Üzerine közlenmiş biberi ve kaşarı yerleştirerek streç filmimizin uçlarını birleştirelim ve köftemize rulo şeklini verelim. Tüm malzemelerimiz bitene kadar bu işleme devam edelim.
Sosu için uygun bir kaba domates püresini ve baharatları alarak karıştıralım.
Ardından hazırladığımız bu sosun yarısını fırın kabımızın tabanına yayalım, üzerine köftelerimizi yerleştirelim.
Kalan sosu da köftelerin üzerine gezdirerek 190°C fırında yaklaşık 45-50 dakika pişmeye bırakalım.

© lezzetler.com tarif no:172159 • adı:Közlenmiş Biberli Rulo Köfte • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:20.05.2024 - 12:44