



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI RULO KÖFTE

600 gr. koyun kıyması
4 dilim bayat ekmek
1/8 litre ılık süt
1 orta boy soğan
100 gr. mantar
1 demet maydanoz
tuz
biber
1/2 limonun suyu
Üstünü sarmak için:
200 gr. pastırma
Hamuru için:
125 gr. un
1 tutam tuz
2 yumurta,
1/8 litre süt
1/8 litre su
Kızartmak için bol yağ

Kıymayı bir kabin içine koyun. Islattığınız bayat ekmeği bunun içine ufalayın. Mantar ve soğanı ince ince kıyın. Kıyma ile karıştırın. Tuz, biber ve köfte baharı ile tadlandırın. malzemeyi yoğurun. Malzemedan parçalar olarak, 2 cm. kalınlığında ve 4 cm. uzunluğunda parçalar meydana getirin. Parçaları pastırma dilimlerinin üzerine yerleştirin ve rulo yapın.

Sosu için unu bir kabin içine koyun. Ortasını açın ve tuzu, yumurtayı, sütü ve unu buraya koyun. Kenarlarından un alarak sosu meydana getirin. Pastırmaya sardığınız köfteleri bulamaca batırın. Tavaya kızdırdığınız yağa atarak 10 dakika nar gibi kızarana kadar kızartın. Süzgeç ile yağdan çıkarın. Servis tabağını maydanoz ile süsleyerek servis yapın.

ML® Pastırmalı Köfte (görsel)