PEYNİR SOSLU KIYMA ROSTO

MALZEMELER
500 gr dana kıyma
3 dilim bayat ekmek içi
1 çay bardağı süt
2 yumurta
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım limon
2 soğan
5 sarımsak
2-3 dal maydanoz
Yarım su bardağı sıvıyağ
1er çay kaşığı kekik ve kimyon
Tuz, karabiber
Sos için:
100 gr otlu peynir
1 su bardağı süt kreması
1 tatlı kaşığı patates nişastası

YAPILIŞ TARİFİ
Soğanları soyup küçük küçük doğrayın. Taze sarımsakları temizleyip ince ince doğrayın. Maydanozu kıyın. Ekmek dilimlerini sütte ıslatıp elinizde sıkarak süzün. Limonun kabuğunu rendeleyin.
Kıymayı derin bir kaba alın. Ekmek içi, yumurta, kaşar peyniri, rendelenmiş limon kabuğu, soğan, sarımsak, maydanoz, tuz ve baharatları ilave edip yoğurun. Elinizle toparlayıp rosto haline getirin.
Rulo köfteyi unlayıp kızgın yağda çevirerek kızartın. Fırın kalıbına yağlı kağıt serip köfteyi yerleştirin. Üzerini alüminyum folyo ile kaplayıp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin.
Süt kremasına peynir ve nişasta ilave edin. Kısık ateşte peynir eriyinceye kadar karıştırarak pişirin. Köfteyi büyük servis tabağına alın, dilimleyip sosu üzerine gezdirin. Dereotu ile süsleyin

© lezzetler.com tarif no:5497 • adı:Peynir Soslu Kıyma Rosto • gönderen:necmiyeturk • indirme tarihi:18.05.2024 - 00:52