



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ RULO KÖFTE

3 kalın dilim ekmek
4 çorba kaşığı süt
750 gr. dana kıyması
2 yumurta
2 tatlı kaşığı hardal tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı fesleğen
1 soğan, ince doğranmış
1 çorba kaşığı maydanoz
250 gr. dil peyniri, ince parçalara ayrılmış
2 çorba kaşığı tereyağı, eritilmiş
Sosu:
3 çorba kaşığı tereyağı
2 soğan, ince doğranmış
1 diş sarımsak, ince doğranmış
500 gr. domates, rendelenmiş
Yarım tatlı kaşığı kekik
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

Ekmeği büyük bir kaseye koyup, üstüne sütü dökün. Daha sonra hafifçe kısıp, fazla sütünü alın. Kıyma, yumurta, hardal, tuz, biber, fesleğen, soğan ve maydanozu katıp, bütün malzemeyi iyice karışana kadar yoğurun. Alüminyum kâğıttan 30-35 cm. Uzunluğunda bir parça kesip, tezgaha yayın. Ellerinizi unlayıp, yoğurduğunuz karışımı kâğıda döşeyin. Üstünü aynı büyüklükte alüminyum kâğıtla örtüp, buzdolabına kaldırarak bir saat dinlendirin. Bu arada fırınınızı orta sıcaklığa getirip ısıtın. Kıymalı harcı buzdolabınızdan alıp, üstteki alüminyum kâğıdı çıkararak peynir dilimlerini harcın üstüne dizin. Köfteyi rulo biçiminde sarıp, bir tepsiye koyarak üstüne tereyağı sürün. 50 dk., köftenin rengi kahverengileşinceye kadar fırında tutun. Bu arada sosu yapmak için tereyağını orta boylu bir kapta eritin. Soğanı ve sarımsağı ekleyip, sık sık karıştırarak 5-6 dk., soğanlar pembeleşinceye kadar kızartın. Domates, kekik, tuz ve biberi katıp, ağır ateşte 4-5 dk. pişirin. Daha sonra köfteyle birlikte sıcak olarak servise sunun.

