



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİŞMİŞ YUMURTALI RULO KÖFTE

750 gr. az yağlı karışık dana-koyun kıyması
2 dilim ekmek
3 yumurta
1 baş orta büyüklükte soğan
1 kaşık yağ
1 küçük demet maydanoz
2 küçük havuç
3 pişmiş yumurta
2 küçük salatalık turşusu

Kuru köfte hamurunu hazırlayın. Üzerine biraz su serpererek yeniden yoğurun. Fırın tepsisini yağlayın. Köfte hamurunu et tahtası üzerine koyup, ıslak elle ve dikdörtgen biçiminde açın. Ortasına, haşlanmış havuç, haşlanarak kabukları soyulmuş bütün yumurtaları ve uzunlamasına kesilmiş salatalık turşusunu yerleştirin. Üzerini kapatarak, rulo biçimi verin. Kapatılan taraf alta gelecek şekilde tepsiye yerleştirin. Güzel kızarması için, üstüne biraz yağda çırpılarak köpürtülmüş yumurta sürün. Orta ısıllı fırında kurutmadan yarım saat pişirin. Pişince, enine yuvarlak dilimler halinde kesin ve içingösterecek biçimde servis tabağına dizin. Kenarına, sebze garnitürü, haşlanmış patates, ya da patates püresi koyarak süsleyip, servis yapın.