



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ RULO KÖFTE

<https://www.vestel.com.tr>

500 gr kıyma
1 adet yumurta
Maydanoz
3 adet haşlanmış patates
1 su bardağı süt
1 adet soğan
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Karabiber
Tuz

Cam hazneye haşlanmış patatesleri, sütü, zeytinyağı, tuz ve karabiberi koyun.

Parçalama/Karıştırma programında püre haline gelene kadar karıştırın.

Püreyi kenara alın. Soğanı ve maydanozu cam hazneye alın.

Parçalama/Karıştırma programında soğan ve maydanozu inceltin.

Ardından kıyma, yumurta, karabiber ve tuzu ekleyin. 2 dakika daha Parçalama/ Karıştırma programında karıştırın.

Daha sonra köfte hamurunu bir yağlı kâğıt ortasında bir cm kalınlığında açın. Üzerine hazırlanan püreyi yayıp rulo haline getirin.

Köfteyi yağlı kâğıda sarıp yağlanmış tepsiye yerleştirin. 180 °C de 35-40 dakika pişirin.

Fırından çıkarılan köfteleri halka şeklinde dilimleyin.

