



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ RULO KÖFTE

750 gr koyun kıyması
100 gr margarin
2 yumurta
1 küçük soğan
Yenibahar
Karabiber
Tuz
Püresi için;
3 iri patates
2 havuç
50 gr. margarin

Kıyma, yumurta, soğan rendesi, tuz, karabiber ve yenibahar iyice yoğrulur. Yağlanmış fırın tepsisine alınır, el ile bastırılarak yayılır. 35-40 santim uzunluğunda ve 20 santim genişliğinde bir dikdörtgen yapılır. Ortasına hazırlanan püreyi uzunlamasına koyduktan sonra rulo yapılır. Fırında pişirilir.

Pürenin yapımı: Patatesler, soyulur, yıkanır ve üstünü örtecek kadar su ile ateşe konur haşlanır, 25 dakika sonra suyu süzülür, iyice ezilir, tuz süt, 50 gr. margarin ve küçük doğranmış havuç katılır.
