



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ROSTO KÖFTE

750 gr. dana kıyma

2 soğan

2 dilim bayat ekmek içi

3 yumurta (2 tanesi köfte içine katı pişirilecek, 1 yumurta akı köfte hamuruna, 1 yumurta sarısı üzerine sürülecek)

1 havuç (haşlanmış)

1 su bardağı iç bezelye (konserve)

Tuz

Karabiber

Kimyon (1 çay kaşığı)

Kıyma, rendelenmiş soğan, ıslatılıp sıkılmış ekmek, tuz, karabiber, kimyon ve bir yumurta akı iyice yoğrulur.

Fırın tepsisinin boyundan dört parmak kısa olarak silindir yapılır.

Ortadan boydan boya yarıp, haşlanmış yumurta, bezelye, küçük küçük doğranmış havuç konup köfte kapatılır. Islak elle düzeltilir.

Yağlanmış fırın tepsisine konup üzerine yumurta sarısı sürülür.

Fırında, sıcaklık önce üstten verilir (çatlamaması için). Pişince servis tabağına alınıp dilimlenir.

