



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROSTO KÖFTE

750 Gr. kıyma
birbuçuk dilim iç ekmek
2 orta boy soğan,
3 yumurta,
2 kahve kaşığı karabiber,
yarım çorba kaşığı tuz.
2 buçuk çorba kaşığı sadeyağ
3 Katı pişmiş yumurta
Yarım fincan iç bezelye
1 Haşlanmış havuç,
yarım kahve fincanı domates salçası
2 Kahve fincanı su.

İki defa çekilmiş kıymaya, ıslatıp suyunu sıktığınız ve ufaladığınız iç ekmeği, rendelediğiniz soğanı yumurtayı, karabiberi ve tuzu koyarak hepsini birlikte on dakika kadar yoğurup bunu zeytinvağlanmış bir tepsiye kovun ve zeytinyağladığınız elinizle kıymayı tepsiye yaydırın. Sonra yaydığınız bu kıymanın ortasına haşladığınız üç yumurtayı altı dilim halinde düzgün olarak dizin ve bu dilimlerin çevresine de ufak parçalar halinde kestiğiniz haşlanmış havuçları ve konserve iç bezelyeleri koyun. Daha sonra da zeytinyağladığınız elinizle kıymanın bir ucunu enine ve yumurtaların üzerine doğru kapayıp, kıymayı rulo gibi sarın. Öte yanda tepsiye koyduğunuz sadeyağı eritin ve rulo yaptığınız kıymayı ters çevirerek ekli tarafı altta kalmak üzere buraya yerleştirin, üzerine de çırpılmış bir yumurta sürerek tepsiyi orta ısıdaki fırına sürün ve kırk dakika kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra kıymayı soğutun dilim dilim kesin. Conra tepsideki yağı bir tencereye alarak buna domates salca-sıyla ılık su katıp bir taşım kaynatın ve elde ettiğiniz salçayı köftelerin üzerine dökün ve sıcak olarak servis yapın.