



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROSTO KÖFTE

- 1 kg dana kıyma
- 1 adet yumurta
- 1 adet rendelenmiş kuru soğan
- 4 yemek kaşığı galeta unu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- Püresi için:
 - 3 adet haşlanmış patates
 - 2 yemek kaşığı tereyağı
 - 1 çay bardağı süt
- Yeteri kadar tuz
- Sosu için:
 - 2 yemek kaşığı domates salçası
 - 1 çay kaşığı tuz
 - 2 yemek kaşığı sıvı yağ
 - 1 su bardağı su

Harcı hazırlamadan önce patateslerinizi haşlamaya başlayın patates haşlanırken köfteyi hazırlamaya başlayabilirsiniz.

Kıymaya soğanı, yumurtayı, galeta ununu, kimyon, tuz ve karabiberi ilave ederek hepsi özleşene kadar yoğurun. Köfte harcının üzerini örterek buzdolabında yarım saat kadar dinlendirin.

Daha sonra harcı yağlanmış tepsinin içinde yuvarlak ve yassı bir şekilde biçimlendirerek üzerine yağlı kağıt kapatın. Bunu 180 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika kadar pişirin.

Bu arada haşladığınız patatesleri tereyağı ve sütle ezerek püre haline getirin. Köftenin üzerinden yağlı kağıdı alarak üzeri kızarana kadar 10-15 dakika daha fırında kalsın.

Domates salçasını da sıvı yağ, tuz ve suyla incelterek kızaran rosto köftenin üzerine gezdirin. Bu şekilde sos kıvamını bulana kadar fırında pişsin

Pürel rosto köfte, piştikten sonra servis tabaklarına hazırladığınız patates püresinden koyun. Üzerine dilimlediğiniz rosto köfteyi sosuyla birlikte yerleştirin.

Bu şekilde pürel rosto köfte ikramınızı yapabilirsiniz.



