



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO KÖFTE

750 gram kıyma (az yağlı)
1 adet soğan
2 adet yumurta
4 diş sarımsak
2 adet domates
4 adet patates
Yarım bardak ayçiçek yağı
1 kaşık salça
Tuz
Biber
2 kaşık un

Kıymayı bir tepsiye koyun. Soğanı rendeleyin, sarmısağı da ezip kıymaya katın. Tuzunu, biberini ekin. Üzerine bir yumurtayı kırıp yoğurun. Unu da katın ve kalın yuvarlak yaparak tepsiye koyun. Yanan fırına verin. Arada kontrol ederek kızartın.

Yaklaşık 25 dakikada kızarır. Fırından çıkarın, soğutun. Yuvarlak yuvarlak kesip tepsiye dizin. Diğer tarafta salçayı köftenin kendi yağında kavurun. Biraz sulandırın ve tuzunu da koyun. Domatesi de elinizle ezip köftelere koyduktan sonra fırına verin. 20 dakika daha fırında pişirin. Patatesleri haşlayıp köftenin yanında servis yapın.