



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ROSTO KÖFTE

Kıyma 500 gr.  
Soğan 2 adet  
Maydanoz 10-12 dal  
Ekmek içi 3 dilim  
Yumurta 1 adet  
Sarımsak 2 diş  
Sıvı yağ 1 çorba kaşığı  
Domates 3-4 adet  
Et suyu 1/2 su bardağı  
Tuz  
Karabiber

Soğan ve maydanozu ince ince kıyın, ekmek içini ufalayın. Yumurtayı küçük bir kasede iyice çırpın. Kıyma, soğan, maydanoz, ekmek içi, yumurta, tuz ve karabiberi iyice karıştırıp yoğurun. Borcam baton kek kalıbını yağlı kağıtla kaplayın. Kıymalı karışımı kalıba doldurup önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 1 saat 15 dakika pişirin. Sosu hazırlamak için bir çorba kaşığı sıvıyağı derin bir tavada kızdırın. 1 adet soğan ve sarımsakları çok ince kıyıp yağda kavurun. Rendelenmiş domates, et suyu, kıyılmış 5-6 dal maydanoz, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırarak kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve ara sıra karıştırarak 15 dakika daha pişirin. Rostoyu fırından çıkarınca Borcam dikdörtgen tepsiye ters çevirerek alın. Sıcak domates sosunu üzerine dökün. Maydanoz yaprakları ve domates dilimleri ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.

