ROSTO KÖFTE

https://www.zaman.com.tr

750-800 gr köftelik dana kıyma
2 dilim bayat ekmek içi
2 kuru soğan
2 yumurta
1 çk biber salçası
tuz
1 çk karabiber
1 çk kimyon
1 çk kuru nane
1 çk sıvıyağ
1 çk domates salçası
2-3 kaşık sıcak su
3-4 dal maydanoz.

Fırını 170 dereceye ayarlayın. Yumurta, rendelenmiş soğan, ekmek içi, salça tuz ve baharatı kıymaya ilave edin. Tepsiyi yağlayın. Kıymayı rosto şekline getirip tepsiye yerleştirin. Üzerini fırça ile yağlayın. Bir yağlı kâğıtla kapatıp fırına verin. 40 dk pişirin. Tepsiyi fırından alıp büyük bir spatula yardımı ile rostoyu uygun boyda bir fırın kabına geçirin. Tepside kalan etin bıraktığı suyu sos tavasına alın. Rostoyu sıcak tutmak için fırına bırakın. Domates salçasını sos tavasındaki et suyuna ilave edin, maydanozu kıyıp ekleyin. 2-3 kaşık daha sıcak su ilave edip 5 dk kaynatın. Sosu rostoya dökün. 10 dakika kadar fırınlayın. Dilimleyip sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:59465 • adı:Rosto Köfte • gönderen:Saadet • indirme tarihi:10.05.2024 - 23:26