



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO KÖFTE

www.miele.com.tr

500 gr. Kıyma
70 gr. Galeta unu
200 ml Süt
1 Yumurta
1 küçük Soğan, doğranmış
1 çay kaşığı acı Hardal
1 çay kaşığı TL Et suyu tozu
1 çay kaşığı Tuz
1 tutam Karabiber
140 gr. dilimlenmiş Jambon
500 ml Et suyu

Galeta unu ve sütü karıştırın, bir kaç dakika kabarmaya bırakın.

Bu karışımı kıyma, yumurta, soğan, hardal ve et suyu ile karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin.

Bu karışıma bir somun şekli verin, jambon ile sarın ve yağlanmış bir sufle kalıbına yatırın. Kalıba 100 ml et suyu ilave edin.

Otomatik program ile: Ekranda verilen bilgiye göre kalan et suyunu ilave edin.

Otomatik Program dışında: Sürenin yarısı geçtikten sonra kalan et suyunu kıymanın üzerine ilave edin.