



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO KÖFTE

Emine Beder

500 gr. yağsız kıyma (iki kere çekilmiş)
2 yumurta (akı, sarısı ayrılır]
1 orta boy soğan
4-5 dilim bayat ekmek içi
1 çorba kaşığı salça
tuz, karabiber, köfte baharatı
Köftenin içine:
2 yumurta (haşlanmış)
2 orta boy patates (haşlanmış)
1 iri boy havuç (haşlanmış)
100 gr. bezelye (haşlanmış)

Kıymayı bir kaba alıp içine ufalanmış ekmek içini, tuzu, baharatları, yumurta sarılarını ekleyelim. Soğanları rendeleyip suyunu sıkarak posasını ekleyelim. Köfte harcını iyice yoğurarak margarinle yağlanmış fırın kabına alalım. Köfte harcını 1/2 cm. kalınlığında dikdörtgen bir şekil vererek yayalım, haşlanmış havucu tavla zarı iriliğinde doğrayarak haşlanmış bezelyelerle karıştıralım. Tuzunu ayarlayalım. Köfte harcının orta kısmına uzunlamasına haşlanmış bir patates, yanına biraz bezelye-havuç karışımı, onun yanına haşlanmış bir yumurta, yanına tekrar bezelye-havuç karışımı olmak üzere malzeme bitene dek sıralayalım. Köfte harcının karşılıklı iki kenarını üst tarafa çevirelim. Kenarları hafifçe üst üste bindirip yapıştıralım. Köfteyi ek yeri alta gelecek şekilde ters çevirelim. 1 fiske tuzla çırpılmış yumurta akını rulonun yanlarına ve üzerine fırça ile sürelim. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında, köftenin üzeri kızarana dek 25-30 dk. pişirelim. Salçayı, 1-1,5 su bardağı su ile inceltip kaşık yardımı ile köftenin üzerine ve fırın kabına gezdirelim. Köfteyi salçalı sosu ile birlikte 10 dk. daha pişirerek fırından alıp ılıttıktan sonra dilimleyip servis yapalım.