



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO FIRIN KÖFTE

- 1 kg. kıyma
- 2 yumurta
- 3 dilim bayat ekmek
- 1 kahve kaşığı karabiber
- tuz
- 2 orta boy soğan
- 2 kaşık tereyağı

Soğanları rendeleyip, kıymaya katın, 2 yumurta ile ıslatıp sıkılmış ekmeği, tuz ve karabiberi katark yoğurup köfte hamurunu hazırlayın. Alüminyum ya da yağlı kağıda alarak yuvarlayıp şişe biçimi verin. Sonra kağıdı sarıp 1 kaşık yağla yağladınız tepsiye oturtup fırına verin.

