RULO KÖFTE

www.miele.com.tr

300 gr. Dana kıyma
300 gr Kuzu kıyma
1 Küçük ekmek
2 Yumurta
2 yemek kaşığı tatlı Biber
1/2 çay kaşığı Kırmızı Biber
Tuz
Karabiber
3 yemek kaşığı Zeytinyağı
2 Soğan, doğranmış
50 gr. dilimlenmiş Jambon
1 kırmızı Biber, doğranmış
1 konserve dilimlenmiş Mantar (net 250 gr.)
125 gr. Gouda, küp küp doğranmış
250 ml Et suyu

Zeytinyağı ve jambonu bir tavada ısıtın, doğranmış soğanları ilave edin. Doğranmış biberleri ve mantarları ekleyin. Bu karışım biraz soğuduktan sonra peynirleri katın.
Küçük emeği yaklaşık 10 dakika suda yumuşatınız.
İyice sıkınız ve dana kıyma, kuzu kıyma, yumurta, biber, kırmızı biber, tuz ve karabiberle karıştırınız.
Sebze karışımını kıymaya katınız. Hepsini iyice karıştırınız ve oval bir şekil veriniz.
Rulo köfteyi bir kızartma kabına veya yağlanmış cam kaseye koyunuz ve üstü açık pişiriniz.
Et suyunu 20 dakika sonra ilave edin.

© lezzetler.com tarif no:123916 • adı:Rulo Köfte • gönderen:kürdan • indirme tarihi:22.04.2025 - 12:33