RULO KÖFTE

1 kilo orta yağlı kıyma
2 adet soğan
2 havuç
6 yumurta
2-3 dilim ekmek içi
Maydanoz
Tuz
Karabiber

Kıymayı suda birkaç dakika ıslatınız. Sıkılmış dilim ekmek içleriyle birlikte et makinesinden bir defa geçiriniz. Veya iyice yoğurunuz. Tuz, karabiber, iki yumurta, rendelenmiş soğan, maydanoz ile karıştırınız ve yoğurunuz (Köftenin hamuru sert olursa, biraz su koyunuz)
Kıymanın hepsini yuvarlayarak, 7 - 8 santim çapında silindir şekline getirip, ortasını boydan boya iki parmak genişliğinde derice açınız. Açılan yere katı pişmiş yumurta uzunlamasına dört parçaya ayrılarak, haşlanmış havuç yerleştiriniz. Pişerken dağılmaması için, muntazam aralıksız bir şekilde kapatınız. Sonra yağlanmış tepsiye alarak üzerine bir yumurta akı sürüp orta hararetli fırında 40 - 50 dakika pişiriniz. Köfte pişerken, tepsiye akan yağları üzerine kaşıkla arasıra dökünüz. Servis yapılacağı zaman enine dilimlere keserek dağıtım tabağına boşaltınız.

© lezzetler.com tarif no:61808 • adı:Rulo Köfte • gönderen:mod • indirme tarihi:28.04.2024 - 17:26