



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO KÖFTE

Sahrap Soysal

- 1 adet büyük boy soğan
- 1 su bardağı ekmek içi
- 1 adet küçük boy yeşil biber
- $\frac{3}{4}$ su bardağı süt tozu
- $\frac{2}{3}$ su bardağı su
- $\frac{1}{2}$ su bardağı ketçap
- 2 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı kuru maydanoz
- 1 yemek kaşığı sarımsak aromalı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 kg kıyma

Soğanı ve biberi küçük küçük kıyın. Derin bir kasede kıyma, soğan, biber, ekmek içi, süt tozu, 2 yemek kaşığı ketçap, su, yumurta, sarımsak aromalı tuz, maydanoz ve karabiberi karıştırıp yoğurun. Hazırladığınız köfteyi ikiye ayırarak, 2 adet rulo haline getirin ve fırın tepsisine yağlamadan dizin. Kalan ketçapı üzerlerine sürüp önceden 190 C'ye ısıtılmış fırında 55-60 dakika pişirin. Köftelerin içlerinin piştiğine emin olduktan sonra fırında çıkarıp 10-15 dakika dinlendirin ve dilimleyerek servis edin.