



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO KÖFTE

200 gr kıyma
40 gr kaşarpeyniri
1 adet domates
1 küçük soğan
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz
1 adet yumurta
2 dilim tost ekmeği
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 et suyu tableti
2 çorba kaşığı galeta unu
15 gr LUNA (1 çorba kaşığı)
Ayrıca yağlı kâğıt

Domatesi soyun, çekirdeklerini ayırıp küçük küçük doğrayın. Soğanı ve peyniri rendeleyin. Et suyu tabletini 1 bardak suda eritip ekmekleri içinde ıslatıp sıkın. Kıyma, domates, soğan, kekik, ekmek ve rendelenmiş peyniri yoğurun. Çok az tuz ekleyin. Yumurtayı çırpın, maydanozla karıştırın. Bir tavada yağın yarısı ile ince bir omlet pişirin. Yağlı kâğıda galeta unu serpin. Üzerine kıymayı bastırarak yayın, omleti üzerine serin, rulo yapın. Keskin bir bıçakla 2 santim genişliğinde kesin. Üzerine fırça ile Luna sürüp 230 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

Not: Herhangi bir tarife göre köfte harcı hazırladığınızda, eğer harcınız olması gerektiğinden daha gevşek olursa galeta unu ekleyerek tekrar yoğurun. 10 dakika bekletip galeta unu fazla nemi çektikten sonra istediğiniz biçimi verin. Tarifini verdiğimiz köfteyi malzeme miktarını arttırarak daha çok sayıda kişi için hazırlayabilirsiniz. Bu durumda bir kerede bütün malzemeyi pişirmek daha az el oyalayıcı olacaktır. Biraz daha kaim hazırladığınız ruloyu daha uzun süre pişirdikten sonra dilim dilim kesip servis yapabilirsiniz. Ancak dağılmadan kesmek içti fırından çıktıktan sonra 10 dakika dinlendirin. Rulo köftenizi piştikten sonra servis yapılacak ana kadar sıcak tutmak isterseniz, önce 10 dakika fırın dışında bekletin. Sonra alüminyum folyo ile sarın. 80 derece ısıtılmış fırında servis yapana kadar bekletin. Böylece hem soğumamış, hem de su koyver-memiş olacaktır.

