



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI ROSTO KÖFTE

Gülhan Kara

1 kilogram dana döşten köftelik kıyma
2 dilim bayat ekmek
2 adet kuru soğan
2 adet yumurta
Tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kuru nane
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Domates sosu için:
3 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı sıcak su
3-4 dal maydanoz

Kıymayı yoğurmak için büyükçe bir kaba alın.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Bayat ekmekleri ufalayın.

Soğanı soyup rendeleyin.

Yumurta, soğan, ekmek içi, tuz ve baharatı kıymaya ilave edip iyice yoğurun.

Fırın tepsisini yağlayın.

Yoğurduğunuz kıymayı rosto şekline getirip tepsiye yerleştirin.

Üzerini fırça ile yağlayın.

Bir yağlı kağıtla veya alüminyum folyo ile üzerini kapatıp fırına verin.

20 dakika kadar pişirip fırın derecesini 170 dereceye düşürüp rostounun üzerindeki yağlı kağıdı ya da folyoyu alıp

20 dakika daha pişirin.

Tepsiyi fırından alıp büyük bir spatula yardımı ile rostoyu dikkatlice uygun boyda bir fırın kabına geçirin.

Tepsidede kalan etin bıraktığı yağlı suyu bir sos tavaasına alın.

Rostoyu sıcak tutmak için fırına bırakın.

Domates salçasını sos tavaasındaki et suyuna ilave edin.

Ayrıca 1 bardak daha su ekleyin.

Kıyılmış maydanoz ilave edin.

5-6 dakika kadar kaynatın.

Sosu rostounun üzerine gezdirerek dökün.

10 dakika kadar fırınlayın.

Dilimleyip sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:155054 • adı:Salçalı Rostu Köfte • gönderen:kör talih • indirme tarihi:17.05.2021 - 19:37