



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ ROSTO KÖFTE

<https://www.sabah.com.tr>

1 kg köftelik kıyma  
1 adet yumurta sarısı  
1 su bardağı ufalanmış ekmek içi  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
İçi için:  
10-15 adet mantar  
2 adet çarliston biber  
2 adet kırmızı biber  
1 adet sarı dolmalık biber  
100 gram rendelemiş kaşar peyniri  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 su bardağı haşlanmış bezelye  
3 diş kıyılmış sarımsak  
Yarım su bardağı iri dövülmüş ceviz  
Tuz  
Karabiber  
Üzeri için:  
1 adet yumurtanın akı  
Sosu için:  
3 adet domates  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
1 çorba kaşığı toz şeker  
4 dal kekik

İç malzeme için mantarı dilim- leyin, biberleri iri küp şeklinde doğrayın. zeytinyağını bir tavaya alıp ısıtın. Üzerine mantar ve biber ilave edip soteleyin. Bezelye, sarımsak, ceviz, tuz ve karabiber ekleyip, birkaç dakika daha kavurun. Soğuduktan sonra kaşar peynirini ilave edin. Sos için domateslerin kabuklarını soyup küp doğrayın. Küçük bir tencereye alıp üzerine kalan malzemeyi ilave edin. Kısık ateşte kıvam alana dek pişirip ocaktan alın. Köfte için kıymayı geniş bir kaba alın. Üzerine yumurta sarısı, ekmek içi, baharat ve tuz ekleyip 10 dakika yoğurun. Daha sonra iki parça pişirme kağıdı arasına alıp, 1 cm kalınlığında dikdörtgen olacak şekilde merdane ile açın. Üzerindeki pişirme kağıdını alıp, iç malzemeyi uzunlamasına yayın. Köftenin uzun kenarından başlayarak alttaki kağıt yardımıyla rulo yapın. Üzerine yumurta akı sürün ve bir fırın tepsisine yerleştirin. Üzerini önce pişirme kağıdı sonra alüminyum folyo ile kaplayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Pişirme kağıdı ve folyoyu alıp üzeri kızarana dek pişirin. Servis tabağına alın. Domates sosu üzerine gezdirin. Dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:157835 • adi:Sebzeli Rostu Kofte • gönderen:Doctor • indirme tarihi:05.04.2025 - 01:58