



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ RULO KÖFTE

Köftesi için;
500 g kıyma
1 paket Bizim Mutfak köfte harcı
1 adet yumurta
İç harcı için;
500 g ıspanak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 soğan
2 diş sarımsak
Karabiber
Dil peyniri
Garnitür için:
3-4 patates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Kırmızı pul biber
Karabiber
Tuz
Sosu için;
4 domates
1 paket Bizim Mutfak kemik suyuna Tarhana çorbası
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Kekik

Köfteyi hazırlamak için, kıymayı bir karıştırma kabına alın. Köfte harcını ve yumurtayı ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun. Buzdolabına alıp 15-20 dakika dinlendirin. İç harcı için, ıspanakları yıkayın. Suyunu süzüp ince kıyın. Bir tavada zeytinyağını ısıtın. Yemeklik doğradığınız soğan ve ince kıydığınız sarımsakları ilave edip pembeleşinceye kadar soteleyin. Doğradığınız ıspanakları ekleyin ve ıspanaklar suyunu çekinceye kadar sotelemeye devam edin. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp ocaktan alın.

Köfte harcından yumurta büyüklüğünde parçalar alıp yağlı kağıt arasında açın. Kenarlarını düzleştirmek için bıçakla keserek kare şekli verin. İçine ıspanaklı harçtan bir miktar yayın ve bir parça dil peyniri yerleştirin. Yağlı kağıt yardımıyla kenarlarından tutup köfteyi rulo şeklinde sarın. Kenarlarını da kapatıp şekil verin ve yağlı kağıt üzerine dizin.

Yıkayıp kuruladığınız patatesleri halka dilimleyin. Geniş bir tavada zeytinyağını ısıtın ve patatesleri ilave edin. Patatesler kızarmaya başlayınca bir kasede karıştırdığınız tuz ve baharatları ekleyin. Karıştırıp ocaktan alın. Patatesleri bir fırın kabına aktarın. Aynı tavada bu defa köfteleri renkleri dönünceye kadar çevirerek hafif pişirin. Patateslerin üzerine hazırladığınız köfteleri sıralayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Sosu için, tereyağını bir sos tenceresinde eritin. Rendelediğiniz domatesleri, kemik suyuna tarhana çorbasını ilave edin ve yeteri kadar su ekleyip kıvamlı bir sos pişirin. Tuz ve baharatlar ile tatlandırıp karıştırdıktan sonra ocaktan alın ve fırından çıkardığınız köftelerin üzerine gezdirip sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:164864 • ad:Sebzeli Rulo Köfte • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:23.04.2025 - 09:14