



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ RULO KÖFTE

500 gr Banvit Kırmızı Dana Kıyma
3 çorba kaşığı tereyağı
2 adet büyük boy soğan (ince kıyılmış)
2 adet küçük boy havuç (küçük küp doğranmış)
1 adet kereviz sapı (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı mercanköşk
1 çay kaşığı adaçayı (ince kıyılmış)
300 ml piliç suyu
200 gr patates (soyulmuş, iri doğranmış)
6 çorba kaşığı un
2 adet yumurta
60 gr ekmek kırığı
Sıvıyağ (kızartmak için)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

- 1 Tereyağından 2 çorba kaşığı ayırın. Kalan tereyağını ısıtıp, soğanları katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayınca kadar soteleyin.
- 2 Karıştırmaya devam ederek, havuç ve kereviz sapını ekleyip, 2-3 dak. pişirin.
- 3 Kıyma, mercanköşk ve adaçayını katıp, 5 dak. daha pişirin.
- 4 Kısık ateşte ve hafifçe karıştırarak, piliç suyu, tuz ve karabiberi ekleyip 10 dak. pişirin. Ateşi yükseltin ve 5 dak. daha pişirin. Ateşten alın ve soğuyuncaya kadar dinlendirin.
- 5 Patateslere üzerine çıkıncaya kadar su koyun. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın ve patatesler yumuşayınca kadar, yaklaşık 15-20 dak. pişirin.
- 6 Patateslerin fazla suyunu süzün. Kalan tereyağını ekleyip, çatalla püre kıvamına gelinceye kadar ezin ve soğuyuncaya kadar dinlendirin.
- 7 Kıymalı harca patates püresini katın ve iyice karıştırın.
- 8 Alüminyum folyodan, iki katlı ve 25x30 cm ebatlarında parça hazırlayın. Üzerine karışımı yerleştirin ve 20 cm uzunluğunda rulo şekli verin. Sıkıca sarın ve buzdolabında 45-60 dak. dinlendirin. Alüminyum folyoyu açıp, ruloyu keskin bir bıçakla 8 eşit parçaya kesin.
- 9 Her bir dilimi sırasıyla hafifçe unlayın. Yumurta ve ekmek kırığına batırıp, her taraflarını kaplayın.
- 10 Yağı iyice kızdırıp, köfteleri katın ve altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. pişirin. Delikli kepçe ile kağıt havlu üzerine alıp, fazla yağlarını süzün.
- 11 Arzu ettiğiniz sosla sıcak servis yapın.

