



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSİS RULOLARI (İTALYA)

20 ince kepek ekmeği dilimi  
2 orba kaşığı Dijon ya da ingiliz hardalı  
60 g (4 çorba kaşığı) tereyağı  
2 tatlı kaşığı salça  
2 diş sarımsak (dövölmüş)

Sosisi için:

400 g yağsız dana eti (tercihen kol bölümünden)  
1 soğan (iri doğranmış)  
60 g kepekli ekmeğ içi  
30 g (2 çorba kaşığı) tereyağı  
1 tutam tuz  
1 tutam taze çekilmiş karabiber  
2 tatlı kaşığı karışık taze aromatik otlar (maydanoz, dereotu, nane, vb.)

Harcı hazırlamak için dana etini ince şeritler halinde kesip, soğanı karıştıarak kıyma makinesinde çekin. Karışımı büyük bir kâseye koyup, kepekli ekmeğ içi, 2 çorba kaşığı tereyağı, tuz, karabiber ve karışık taze aromatik otları ekleyin. Karışımı yeniden makinede çekip, bir kâseye koyarak bir kenara bırakın.

Önce fırınınızı 220°C'a ısıtın. Birkaç fırın tepsisini yağlayın.

Ekmeğ dilimlerinin kabuklarını alıp, merdaneyle hafifçe bastırarak esnetin. Kâsedeki karışımı 5'e bölüp, tezgâhta elinizle yuvarlayarak her birine yaklaşık 40 cm boyunda bir sosis biçimi verin. Sonra her birini 4 eşit parçaya ayırın. Ekmeğ dilimlerine hardal sürüp, her dilimin üstüne 1 sosis koyun. Sonra, yuvarlayarak sarın (sarılma noktası alta gelmelidir).

Tereyağı, salça ve sarımsağı küçük bir kâsede pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar çırpın. Sonra sosisli sarmaların üstüne sürüp, her sarmayı ikiye keserek tepsiye yerleştirin. Tepsiyi fırına verip, ruloları altın sarısı bir renk alıncaya ve gevrekleşinceye kadar (25 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, ruloları peçete dösenmiş bir ekmeğ sepetine yerleştirerek sıcak sıcak servis yapın.