



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YARBORA RULO KÖFTE

- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 60 (4 çorba kaşığı) tereyağı
- 2 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 125 gr mantar (temizlenip ince doğranmış)
- 400 gr domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek, kuşbaşı doğranmış)
- 6 çorba kaşığı domates salçası
- 1/2 su bardağı su
- 750 gr sığır kıyması
- 250 gr sosis (ince kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber
- 90 gr (1 su bardağı) kuru ekmek içi
- 2 yumurta (hafifçe çirpılmış)
- Harcı:
- 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
- 350 gr taze fasulye (kılıçları ayıklanıp, doğranmış)
- 60 gr mantar (temizlenip, dilimlenmiş)
- 375 gr (1+1/2 su bardağı) krema
- 1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

Halka biçiminde bir kalıbı 1 tatlı kaşığı zeytinyağıyla yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Büyük bir tencerede, tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğan ve sarımsağı koyup, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar yumuşayıp pembeleşene kadar kızartınız. Mantarları, domatesi, domates salçasını ve suyu ekleyip, arasıra karıştırarak 3 dakika pişiriniz. Kıyma ve sosisi katarak 8-10 dakika daha, kıyma hafifçe kahverengileşene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, içindekileri büyük bir kaseye aktarınız. Tuz, biber, kekik, kırmızıbiber, ekmek içi ve çirpilmiş yumurtayı ekleyip, iyice karıştırınız.

Karışımı yağladığınız kalıba doldurup, fırında 1+1/4 saat, batırılan bir şiş temiz olarak çıkana kadar pişiriniz.

Bu arada harcı hazırlamak için, yağı orta boy bir tavada, orta ateşte kızdırınız. Taze fasulye ve mantarı ekleyerek 6-7 dakika, fasulyeler yumuşayınca kadar sık sık karıştırarak pişiriniz.

Kremayı katıp 2-3 dakika, iyice ısınmaya kadar (arasıra karıştırarak) pişirdikten sonra, tavayı ateşten alınız.

Kalıbı fırından çıkarınız. Keskin ağızlı bir bıçağı iç kenarlarında çepeçevre gezdirerek gevşettikten sonra, üstüne ısıtılmış bir tabak koyup ters çevirerek kalıbı kuvvetlice sallayınız. (Etin tabağa kolayca çıkması gerekir.)

Tavadaki harcı tabağa çıkan etin ortasına doldurup, maydanozla süsleyerek servis ediniz.