YUFKALI RULO KÖFTE

500 gr Kıyma
1 Adet kuru soğan
1 Çay bardağı galeta unu
3 Çorba kaşığı çekilmiş ceviz
2 Çorba kaşığı tane yeşil fıstık
2 Adet Yufka
Tuz
Karabiber
Sos için:
10 Adet mantar
2 Adet domates
Tuz
Karabiber

Kıymayı karıştırma kabına alıyoruz. Üzerine bayat ekmeği, rendelenmiş soğanı, cevizi, fıstığı, tuzunu, karabiberini koyup yoğuruyoruz. Kıvamı katı olursa bir miktar su ile yumuşatıyoruz. Köfte harcını ikiye bölüyoruz. Yufkayı tezgaha açıyoruz. Bir yumurtayı çırpıp yufkaya sürüyoruz. Bir ucundan tutup yufkayı içe doğru katlıyoruz. Üzerine köfteyi rulo yapıp koyuyoruz. Sağ ve sol kanatlarını içe doğru katlıyoruz ve tekrar yumurta sürüyoruz. Sıkı sıkı köftemizi rulo yapıyoruz, istenirse kesmeden önce üzerine yumurta sürüyoruz. Bir parmak kalınlığında kesip tepsiye diziyoruz. 180 derecede pişiriyoruz. Diğer tarafta sosunu hazırlıyoruz. Mantarları çiçek yağında biraz kavuruyoruz. Domatesi ilave edip suyunu çekince, tuzunu, karabiberini ilave edip kaynatıyoruz. Pişen köfteleri servis tabağına alıyoruz. Üzerine sosu döküp servis yapıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:41450 • adı:Yufkalı Rulo Köfte • gönderen:betül71 • indirme tarihi:05.05.2024 - 02:46