

Rosto Köfte

Toplam 70 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~370 kcal

Açılış 9/10

Rulo şekilli kıymalı harcı fırında pişirip dilimlenerek servis edildiği aile yemeği.

Malzemeler

- 700 gr Dana kıyma
- 1 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Galeta unu
- 1 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 0.5 su bardağı Bezelye
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kıyma, yumurta, galeta unu, rendelenmiş soğan ve tuzu 6 dakika yoğurun.
2. Harcı haşlanmış havuç ve bezelyeyi yerleştirip rulo şekli verin.
3. Salçası ekleyip 190°C fırında 40-45 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Köfte harcı streç film üzerinde sıklıkla rulo yapılarak 10-15 dakika buzdolabında bekletilip dilimlenir.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates püresi ve domates sosuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta