

# Rosto Köfte

Toplam 115 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 51 dk

6 kişilik

Orta

~370 kcal

Açılış 9/10

Rulo şekilli kıymalı harcın fırında pişirilip 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
- 1 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Kıyma, yumurta, galeta unu, soğan ve tuzu 6 dakika yoğurun.
2. Harcı yağlı kağıda yayın, hazırladığınız havuç ve bezelyeyi ortasına yerleştirin.
3. Köfteyi rulo yapın ve birleşim yeri alta gelecek şekilde kaba alın.
4. Salçalı suyu ekleyin, rulo açılarak fırında pişirilmesini bekleyin.
5. 190°C fırında 45 dakika pişirin.
6. 10 dakika dinlendirip kalın dilimler kesin.

### PÜF NOKTASI

Köfte harcını streç film üzerinde serdiğiniz rulo yapın, fırında pişirdikten sonra dilimlenir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Patates püresi ve domates sosuyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta