

Ispanakli Rulo Kofte

Malzemeler

750 gr. dana kiyma
1 adet rendelenmis sogan
5 dilim bayat ekmek
1 adet yumurta
1 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi kofte bahari
1 cay kasigi kimyon
2 cay kasigi tuz
1 adet yumurtanin sarisi
Icine;
500 gr. ayiklanmis, yikanmis ispanak
1 adet kuru sogan
2 yemek kasigi sivi yag
yarim su bardagi kasar peyniri rendesi
tuz, karabiber
Domates sos icin;
4-5 adet domates
2 dis sarimsak
tuz
1 tatli kasigi toz seker
sivi yag

Yapilisi

Soganlar kucuk kucuk kiyilarak sivi yagda pembelesinceye kadar kavrulur. Dogranmis ispanaklar ilave edilerek pisirilir. Tuz ve karabiberle tatlandirilip sogumaya birakilir.

Soguyunca kasar rendesi eklenip karistirilir.

Kiyma derin bir kaba koyulur. Yumurta sarisi haric tum malzeme eklenerek iyice ozlesinceye kadar yogrulur ve yaklasik 2 saat buzdolabinda bekletilir. Yagli kagit serilmis firin tepsisine kofte harci alinir ve elle bastirilarak dikdortgen seklinde acilir. Ortasina ispanakli harc yayilir. Kiymanin kenarlari ortaya toplanarak rulo haline getirilir.

Uzerine yumurta sarisi surulerek, onceden isitilmis 200 derece firinda uzeri kizarana kadar pisirilir.

Domateslerin kabuklari soyulup kup seklinde dogranir. Ince kiyilmis sarimsak sivi yagda hafif kavrulur, domatesler eklenip sos kivami alincaya kadar pisirilir. Toz seker ve tuz eklenir, bir tasim daha kaynatilip ocak kapatilir. Kofte dilimlenerek uzerine domates sos gezdirilir ve servise sunulur.ellerimize saglik