

Tavuklu Rulo Kofte

Malzemeler

2 adet tavuk gogsu
2 dilim bayat ekmek
3 yemek kasigi sivi yag
15-20 adet ispanak yapragi
1 adet kozlenmis kirmizi biber
1 adet yumura
Tuz, karabiber, kirmizi pul biber
1 su bardagi misir gevregi

Yapilisi

Oncelikle tavuk etlerini mutfak robotunda cekerek kiyma haline getirelim. Kiymaya ufalanmis ekmek ici, yumurta sarisi, sivi yag, tuz ve baharatlar eklenerek ozlesinceye kadar yoguralim.

Yikanmis ispanak yapraklari kaynar suya batirilip cikarilir ve hemen soguk suya tutulur.

Misir gevrekleri ezilerek kirinti haline getirilir.

Hazirlanan kofte hamuru yagli kagit uzerine dikdortgen sekilde yayilir. Uzerine ispanak yapraklari serilir; kozlenmis kirmizi biber dilimleri yerlestirilir. Yagli kagit yardimiyla duzgunce rulo yapilir. Uzerine cirpilmis yumurta aki surulur; misir gevregi serpilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda pisirilir. Ilk sicakligi gecince dilimlenerek servis yapılabilir.ellerimize saglik