



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALYAN KÖFTE (İTALYA)

4 kişilik malzeme
1 bayat sandviç ekmeđi,
1 baş soğan,
2 diş sarımsak,
3 çorba kaşığı kapari,
750 g kıyma,
1 çorba kaşığı hardal,
1-2 çorba kaşığı karışık kurutulmuş otlar,
1 yumurta,
1 yumurta sarısı,
1-2 çorba kaşığı ekşi krema,
tuz,
karabiber,
600 g domates,
350 g sap kereviz,
50 g siyah zeytin,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
100 ml sebze suyu

- Ekmeđi sıcak suya bastırın. Soğanı ve sarımsağı ayıklayın, kaparilerle birlikte kıyın.
- Kıymayı, sıkılmış ekmeğ, soğan, sarımsak, kapari, hardal, kıyılmış yeşillik, yumurta, yumurta sarısı ve ekşi krema ile karıştırın, tuzunu ve biberini ayarlayın.
- Fırını 200 derecede ısıtın.
- Domatesleri yıkayıp dörde bölün. Kerevizleri 3-4 cm uzunluğunda doğrayın. Zeytinleri de dörde bölün, çekirdeklerini çıkartın.
- Zeytinyağını bir kızartma tenceresinde kızdırın, domatesleri, kerevizi ve zeytinleri sote edin. Sebze suyunu ve kapariden süzülen suyu ilave edin. Büyük bir köfte yapın. Sebzeleri tencerenin kenarına itin. Köfteyi tencereye koyun. Tencerenin kapağını kapatın ve fırına koyun, 30 dakika pişmeye bırakın. 30 dakikadan sonra kapağı açın ve tekrar 40 dakika pişirin.