DALYAN KÖFTE

3 Dilim Ekmek İçi
1 Su bardağı Haşlanmış Bezelye
1 Adet Haşlanmış Havuç
2 Adet Haşlanmış Yumurta
1 Çay kaşığı Kimyon
750 Gr Kıyma
2 Adet Kuru Soğan
1 Çorba Kaşığı margarin
1 Adet Yumurta
Karabiber
Tuz

Geniş bir kâseye kıymayı, rendelenmiş soğanı, ıslatılıp iyice sıkılmış ve ufalanmış ekmeği, 1 yumurtanın akını (sarısını üzerine kullanılacak), tuz, karabiber ve kimyonu koyup, tüm malzeme iyice birbiriyle özleşinceye kadar yoğurun. 15-20 dakika buzdolabında dinlendirip tekrar yoğurun. Fırını 180 derecede ısıtın. Orta boy bir fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Yoğurduğunuz harcı uzunlamasına yuvarlayarak silindir haline getirip tepsiye koyun, elinizle bastırarak yaklaşık 1,5- 2 parmak kalınlığında incelterek tepsiye yayın. Tam ortasına yine uzunlamasına haşlanmış iki yumurtayı, havucu ve bezelyeyi yerleştirin. Elinizi ıslatarak, yaydığınız köfteyi iki kenarı üstte birleşecek şekilde silindir haline getirin. Birleşme yerlerini iyice kapatın. Üzerine çırpılmış yumurta sarısını sürüp, küçük parçalar halinde kalan margarini koyun. Fırının orta rafında nar gibi oluncaya kadar pişirin, dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:100673 • adı:Dalyan Köfte • gönderen:serinsu • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:12