



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DALYAN KÖFTE

1,5 kg. köftelik kıyma  
1/2 demet maydanoz  
2 adet soğan  
4 diş sarımsak  
3 dilim ekmek  
1 yumurta  
Köfte baharı  
Karabiber  
Kimyon  
Tuz

Soğanı ve sarımsağı rendeleyin. Ekmekleri ıslatıp güzelce sıkın. Yumurtayı ve baharatları katın. Kıyılmış maydanozu ilâve edip, iyice yoğurun.

Yoğurduğunuz köfte hamurunu 2 parçaya bölüp, yağlı kâğıda sarın. Kâğıtların uçlarını kapatıp, rulo şekli verin, ikinci parçayı da aynı şekilde hazırlayıp, yan yana bir borcama dizip, fırına verin. Çıkarınca keserek dilimleyip, servis yapın.