



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALYAN KÖFTE

Gerekli malzeme:

750 gr köftelik dana kıyma

2 dilim bayat ekmek

2 kuru soğan

1 yumurta

Tuz

Karabiber

1'er çay kaşığı nane kekik, kimyon

iç malzeme:

3 haşlanmış yumurta

1 küçük kavanoz konserve sebze garnitür

1 çorba kaşığı sıvıyağ

2 çorba kaşığı domates salçası

Püre için:

4 patates (haşlanmış)

Soğanları kıyıp ekmekleri ufalayın. Kıymaya soğan, ekmek içi, yumurta tuz ve baharatları ekleyip yoğurun. Elinizle bastırarak harcı yağlanmış bir tepsinin içine yayın. Ortasına haşlanmış yumurtaları dizin ve sebze garnitürü koyun. Köfte harcını her iki tarafından sararak malzeme ortada kalacak şekilde uç kısımları ile birlikte kapatın. Üzerine 1 kaşık sıvıyağ sürüp 180 derece fırında önce 10 dakika kadar pişirin. Sonra üzerini alüminyum folyo ya da yağlı kâğıt ile kapatıp 170 derecede 35-40 dakika daha pişirin. Tepsiyi fırından çıkarıp üzerindeki folyoyu alın. Etin bıraktığı suyu bir tavaya süzün. Köfteyi tekrar tepsiye yerleştirin. Domates salçasını tavadaki et suyuna ilave edip pişirin. Salçalı sosu dalyan köftenin üzerine gezdirip 5 dakika daha fırınlayın. Haşlanmış patatesleri püre haline getirip tuz, 1 kaşık tereyağı ve 2-3 kaşık süt ilave ederek lezzetlendirin. Köfteyi dilimleyip patates püresi ile birlikte sıcak olarak servis yapın.