DALYAN KÖFTE

MALZEMELER
750 gr. dana kiyma
1 adet havuç
1 adet patates
1 su bardagi bezelye
2 adet soğan
2 dilim bayat ekmek içi
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarisi
3 çorba kasigi zeytinyağı
2-3 su bardagi su
Tuz, karabiber, kimyon

YAPILIŞ TARİFİ
Havuç ve patatesi temizleyip küp küp dograyin. Bezelye ile havucu küçük bir tencereye alip su ve biraz tuz ekleyin. 10-15 dakika haslayip patatesleri ilave edin. Sebzeler yumusayincaya kadar pisirin. Sebzeleri kevgirle çikarip baska bir kaba alin. Haslama suyunu sicak olarak bekletin.
Soganlari soyup rendeleyin. Ekmek içini ilik suda islatip elinizle sikarak ufalayin. Kiymayi derin bir kaba alin. Sogan, ekmekiçi, tuz, karabiber, kimyon ve 1 yumurtayi ekleyip yogurun. Köfte harcini yaglanmis firin tepsisine alip elinizle bastirarak dikdörtgen seklinde yayin. Hasladiginiz sebzeleri ortasina rulo seklinde sarin. Iki ucunu parmaklarinizla bastirarak yapistirin. Dalyan köftenin tüm yüzeyine firça ile önce zeytinyağı sonra yumurta sarisi sürün. Artan haslanmis sebzeleri etrafina yayin, yarim su bardagi kadar sicak haslama suyu ilave edin. Önceden isitilmis 170 dereceye ayarli firinda 25 dakika pisirin. Dilimleyip sicak olarak servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:4382 • adı:Dalyan Köfte • gönderen:Hicran • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:54