



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DALYAN KÖFTE

Köftesi için:

750 gram dana kıyma

Rendelenmiş 1 büyük boy soğan

5 dilim ufalanmış bayat ekmek içi

1 yumurta

1'er çay kaşığı karabiber ve kimyon

2 çay kaşığı tuz

1 yumurtanın sarısı

İçine:

1 su bardağı havuç , patates ve bezelye garnitürü

Katı pişmiş 3 yumurta

Haşlanmış orta boy 2 havuç

Kıymayı derin bir kaba alıp üzerine yumurta sarısı hariç tüm köfte malzemesini ekleyerek iyice yoğurun.

Buzdolabında 2 saat bekletip yeniden yoğurun. Kullanacağınız fırın tepsisine harcı elinizle bastırarak yayın.

Ortasına garnitürü koyun, yumurtaları ve havuç ları bütün olarak tam ortasına dizin. Kıymanın kenarlarını ortaya toplayarak rulo haline getirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Tepside biriken yağa 1 çorba kaşığı salça ekleyin. Hazırladığınız bu sosu servis yaparken rulo köftenin üzerine gezdirin.