DALYAN KÖFTE

600 gram kıyma
1 yumurta
1 soğan
4 diş sarımsak
4 dal maydanoz
1 havuç
2 haşlanmış yumurta
1 çay bardağı bezelye
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber, kimyon, kırmızı pul biber
3 çorba kaşığı galeta unu

Kıymayı derin bir yoğurma kabına alın. Üzerine galeta unu, yumurta, kıyılmış maydanoz, salça ve sarımsağı ekleyip yoğurmaya başlayın. Üzerine baharatları, rendelenmiş soğan ve sarımsakları ekleyip iyice yoğurun. Düz bir zemine yayıp içine haşlanmış havuç ve haşlanmış yumurtayı yerleştirip kapatın. Uzun bir silindir şekilleri verip buzdolabında 15 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra fırın kabına alıp 200 derecede 40 dakika pişirin. Üzerine salçalı su döküp 5 dakika daha pişirip servis tabağına alın. Yanlarına haşlanmış patates ve havucu dizip servis tabağını süsleyin. Domates ve biberlerle süsleyip ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:93619 • adı:Dalyan Köfte • gönderen:fado • indirme tarihi:24.04.2024 - 09:27