



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DALYAN KÖFTE

1 kilo kıyma  
1 demet maydanoz  
2 yumurta  
tuz  
karabiber  
hardal  
yarım kilo pataes  
2 haşlanmış havuç  
yağ

Kıymayı ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve yumurtalarla yoğurup köfte hamuru yapın. Yağlı kağıda ya da alüminyum kağıda masaya yayıp, yağlayın. Köfte hamurunu düzgün dikdörtgen biçiminde açarak yayın. Üzerine hardal sürün, haşlanarak püre haline gelmiş patatesleri en üste yayın. Haşlanmış havuçları bir kenara diklemesine dizdikten sonra, rulo yapıp, yağlayıp fırına verin. Pişince altı eşit parçaya bölerek servis yapın.

[ML® Pürelı Dalyan Köfte için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 30.09.2020