



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ DALYAN KÖFTE

- 1 adet Keskinođlu tavuk göđüs eti
- 1 adet Keskinođlu tavuk budu(kemiksiz)
- 1 çay bardađı un
- 2 diş sarımsak
- 1 adet soğan rendesi
- 1 adet Keskinođlu yumurta sarısı
- Tuz
- Karabiber
- İç Malzemesi:
- 1 çay bardađı bezelye
- 1 adet haşlanmış havuç
- 2 adet Keskinođlu haşlanmış yumurta
- 1 çorba kaşığı mısır
- 1 adet kırmızıbiber
- Sosu İçin:
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 kahve fincanı Ravika zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı nişasta
- Tuz
- Su
- 1 adet defneyaprađı
- 1 adet kesme şeker

Tavuk etlerini rondodan geçirin. İçine unu soğan ve sarımsak rendesini, tuz karabiber, yumurta sarısını koyun ve iyice yoğurun. Yođurduđunuz karışımı bir folyonun üzerine dikdörtgen şeklinde açın. Ortasına közlenmiş kırmızıbiberi, haşlanmış bütün yumurtayı, mısırı, bezelyeyi ve havucu koyun. İki geniş ucunu karşılıklı kaldırın ortada birleştirin. Yağlanmış tepsiye ek yeri alta gelecek şekilde koyun. Üzerine zeytinyağı ve yumurta akı karışımını sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika pişirin. Ayrı bir yerde bir tencereye zeytinyağı ve salçayı koyup soteleyin. Nişasta, defne yaprağı, tuz, şeker sarımsak ve yeterince suyu koyarak devamlı karıştırarak sos kıvamına getirin. Köftenin yanında sıcak olarak sosla servis edin.



© lezzetler.com tarif no:101322 • adı:Piliç Dalyan Köfte • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.09.2024 - 09:15