



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASİT DALYAN KÖFTE

1 soğan
3 diş sarımsak
4 tutam maydanoz
800 gram siğır kıyması
1 yumurta
3 yemek kaşığı galeta unu
50 ml süt
1 çay kaşığı tuz
1 tutam taze öğütölmüş karabiber
2 yemek kaşığı barbekü sos

Soğanı ve sarımsak dişlerini soyup ince ince doğrayın. Maydanozu yıkayıp iyice kıyın.

Dana kıyma, yumurta, galeta unu, süt, doğranmış soğan ve sarımsak, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi bir kaptaki karıştırın. Eşit şekilde karışana kadar iyice karıştırın.

Etlı karışımı Airfryer sepetine çapraz olarak sığacak şekilde yaklaşık 10 cm kalınlığında ve 20 cm uzunluğunda bir rulo haline getirin.

Hazırladığınız dalyan köfteyi dikkatlice sepete aktarın ve sepeti Airfryer'a yerleştirin. Cihazı belirtilen ayarda çalıştırın. (40 dk, 170 derece)

Piştirdikten sonra dalyan köfteyi Airfryer'dan çıkarın ve yaklaşık 10 dakika dinlendirin. Her tarafına barbekü sosu sürün, dilimleyerek servis edin.

