



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALGAN KÖFTESİ (AYDIN)

Aydın Valiliği

- 1 bağ dalgan otu (ısırgan otu)
- 1 adet orta boy kuru soğan veya 2 adet pırasa
- 1 su bardağı ufalanmış bayat ekmek içi
- 1 su bardağı sert beyaz peynir (ufalanmış)
- 1 kahve fincanı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz ve kırmızı toz biber
- Kızartmak için:
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı un

Isırganlar yarım saatten az olmayacak şekilde bol suda bekletilir. İyice yıkanır, ayıklanır. İnce ince doğranır. Bayat ekmek içi su ile ıslatarak yumuşaması sağlanır. Suyu sıkılarak köfte yoğurma kabının içine alınır. Ekmeklere ince doğranan (rendelenen) soğan, ince doğranmış ısırgan otu, rendelenmiş pırasa ilave edilir. Yoğurt, çirpılmış yumurtayla, kırmızı toz biber ve tuz ilave edilerek yoğurulur. Harç yumuşak ise ekmek içi ilave edilerek kıvam tutturulur. Bir kaç saat dinlendirilmiş harç parçalara ayrılarak yassı köfte şekli kazandırılır. Hazırlanan köfteler hafifçe unlanır, fazla unları silkelendir. Kızgın yağda kızartılır. Yoğurtla birlikte servis edilir.

