



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALYAN KÖFTE (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım Kg. Kıyma
1 Adet Soğan
2 Diş Sarımsak
1 Adet Ekmek İçi
3 Adet Yumurta
1 Adet Patates
1 Adet Havuç
1 Su Bardağı Bezelye
1 Adet Domates
2 Su Bardağı Su
1 Çay Kaşığı Sıvı Yağ
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Çay kaşığı Kimyon
1 Çay Kaşığı Pul Biber
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Tütam Maydanoz

Yarım kg. kıyma, soğan, sarımsak, ekmek içi, kimyon, karabiber, pulbiber, tuz ve 1 yumurta ile köfte yoğrulur. Fırın lepsisi yağlanır ve yoğrulan köfte tepsiye yatırılarak, 1 adet patates, haşlanmış yumurta içine konularak şekil verilir.

D,şe bir kapta patates, havuç ve bezelye pişirilir, şekil verilen köftenin etrafına dökülür.

Bir çiğ yumurta akından ayrılarak kırılır ve içine sıvı yağ, pul biber dökülür.

Hazırlanan köftenin üzerine sürülerek, 2 Su bardağı su ilave edilerek 200 ısıtılmış fırına verilir. Piştikten sonra domates ve maydanoz ile süslenerek servis yapılır.

