



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DALYAN KÖFTE

750 gr. kıyma
1 adet soğan
1 çorba kaşığı galeta unu
3 adet haşlanmış yumurta
1'er adet haşlanmış patates ve havuç
1 çorba kaşığı biber salçası
1.5 su bardağı sıcak su
Tuz, karabiber, pul biber, kekik, tarçın

Kıyma, rendelenmiş soğan, galeta unu ve baharatları yoğurun, düz bir zemine yayın. Orta kısmına kabukları soyulmuş yumurta ve doğranmış patates ile bütün havucu yerleştirip rulo yapın, fırın tepsisine koyun. Dilediğiniz sebzeyi soteleyerek etrafına yerleştirin. Salça ve sıcak suyu karıştırarak üzerine gezdirip bir taşım kaynatın, 200 derece fırında pişirin.