



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DALYAN KÖFTE

1 kg kıyma  
25 gr margarin  
1 adet yumurta  
1 bardak ekmek içi  
2 adet soğan  
1 paket kabartma tozu  
1 kaşık karabiber kırmızı biber kimyon  
2 adet haşlanmış yumurta

Köfte harcımızın hepsini katıp yoğuruyoruz yarım saat buzdolabında dinlendirdikten sonra streç film üzerinde açıp ortasına haşlanmış yumurtaları koyup rulo şeklini veriyoruz çırpılmış yumurta ve eritilmiş margarini karıştırıp yüzüne sürüyoruz fırında iyice kızarana kadar pişiriyoruz.