



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALYAN KÖFTE

750 gram kıyma orta yağlı

2 dilim ekmek içi

2 adet haşlanmış yumurta

1 adet haşlanmış havuç

1 adet soğan

Yarım demet maydanoz

Tuz

Karabiber

Kekik

Sosu için:

1 çorba kaşığı biber salçası

1 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı un

1 çay bardağı su

Tuz

Karabiber

Öncelikle kıyma ufalanmış ekmek içini, rendelenmiş soğan ve baharatları bir kabın içinde yoğurun. Düz bir zeminde yassılaştırıp ortasına da haşlanmış havuç ve yumurtayı koyup kapatın. Silindirik şekli verip tepsiye koyun. Üzerine salça, un, su ve yağı karıştırıp dökün. Üzerine baharatları ekleyip fırında 200 derecede 40 dakika pişirip ikram edin.