



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALYAN KÖFTE

Gülşen Ger

1 kg yağsız dana kıyması
2 orta boy patates
2 adet havuç
1 adet büyük soğan
2 diş sarımsak
4 adet yumurta
1 su bardağı haşlanmış bezelye
2 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
2 dilim bayat ekmek içi
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
Süslemek için:
Maydanoz

Patates, havuç ve 2 yumurta (katı) haşlanır. Haşladığımız patates ve havuçlar küp şeklinde doğranır. Katı haşladığımız yumurtalar da daire şeklinde dilimlenir. Soğan ve sarımsak rendelenir. Ekmek içi rondodan geçirilir. Kıyma, soğan, sarımsak, karabiber, kimyon, tuz, 1 yumurtanın hepsi, ikinci yumurtanın sadece sarısı, ekmek içi eklenerek yoğurulur. Yağlı kağıt üzerinde merdane yardımı ile yoğurduğumuz köfte 2 cm kalınlığında hamur yayar gibi yayılır. Patatesler, havuçlar, bezelyeler ve yumurta köftenin içine dizilir. Daha sonra rulo haline getirilerek kenarları birleştirilir. Ayırdığımız 1 yumurtanın beyazı bu ek yerine sürülür. Tereyağı bir tavada eritilir, salça eklenir. 1 çay bardağı su ile sos kıvamına getirilir. Rulo haline getirdiğimiz köfte fırın tepsisine yerleştirilir. Üstüne hazırladığımız sos dökülür. Daha önceden ısıtılmış fırında üstü kızarıncaya kadar pişirilir. Servis yapmadan önce dilimlenerek maydanoz ile süslenir.

