



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALYAN KÖFTE

800 gr. Dana Kıyması (Yağlı)
2 fincan (90gr.) Galeta Unu
Biber
Tuz
Yarım bağ (40 gr.) Maydanoz
2 çay bardağı (120 gr.) Su
2 çay bardağı (120 gr.) Soğan Suyu
2 adet (100 gr.) Yumurta
2 diş (5 gr.) Sarımsak
2 çay kaşığı (2 gr.) Kekik
Yeni Bahar
Kimyon
Pul Biber
1 adet (60 gr.) Yumurta
1-2 adet (150 gr.) Havuç
1 çay bardağı (60 gr.) Konserve Bezelye
1 adet (60 gr.) Yumurta

Havuçları uzunlamasına 4 parçaya doğrayıp haşlayın. Bezelyeleri yıkayarak süzün. 2 yumurtayı haşlayın. Maydanozları ince ince kıyın ve sarımsakları ezerek hazırlayın. Bir kap içinde iki defa çekilmiş kıymaya galeta unu, 1 adet yumurta, kıyılmış maydanoz, soğan suyu, tuz, biber, ezilmiş sarımsak, diğer çeşniler ve suyu ekleyerek yoğurun. Köftenin yumuşak olması için içine su ekleyin ve yeniden yoğurun. Yumurtaların kabuklarını soyularak uzunlamasına 4 parçaya kesin. Folyo üzerine köfte harcını 1 cm kalınlıkta yayın. Ortasına iç garnitürü (havuç, bezelye, yumurta) koyun ve folyo yardımıyla sıkı şekilde sarın. Sıkı bir şekilde sararak rulo yaptığınız dalyan köfteyi, ek yeri alta gelecek şekilde altı hafif yağlanmış tepsiye alın. Üzerine çırpılmış yumurta sürün ve fırına yerleştirin. Dalyan köfte isteğe göre patates püresi eşliğinde sıcak olarak servis edilir.

