DALYAN KÖFTE

1 kg köftelik az yağlı kıyma
2 dilim ufalanmış ekmek içi
1 kuru soğan
1 yumurta
Tuz
Karabiber
Kimyon
İçi için:
2 katı haşlanmış yumurta
3-4 çorba kaşığı küp doğranmış havuç
3-4 çorba kaşığı bezelye
3-4 çorba kaşığı küp doğranmış patates

Kıymayı derin bir kaba alıp ekmek içi, rendelenmiş soğan, yumurta, tuz ve baharatı ilave edip güzelce yoğurun. Sebzeleri yumuşayana kadar haşlayıp süzün veya hazır olarak konserve garnitür kullanabilirsiniz. Yumurtaları soyup dilimler halinde kesin.
Kıymayı bir folyonun üzerine veya genişçe bir tepsinin içinde bir parmak kalınlıkta ve dikdörtgen şeklinde elinizle şekillendirerek yayın. Düzgünce bir sıra halinde bir kenarına yumurta dilimlerini dizin. Sebzeleri yayıp eti rulo yaparak muntazam bir şekilde sarın.
Ruloyu yağlanmış fırın kabına yerleştirin. 180 derece fırında 30-35 dakika kadar pişirin. Dilimleyerek sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:133633 • adı:Dalyan Köfte • gönderen:krema • indirme tarihi:19.04.2024 - 13:54