



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALYAN KÖFTE

1 kilogram kıyma
4-5 dilim ekmek içi
1 adet soğan
5 adet yumurta
Tuz
Köfte baharı
2 adet havuç
1 su bardağı bezelye
Yarım demet dereotu
2 çorba kaşığı tereyağı
Karabiber

Havuçların kabuklarını kazıyarak yıkayın. Bezelyeleri tereyağıyla yumuşayana dek pişirin. 4 yumurtayı katı haşlayın. Soğanı bir kaba rendeleyin. Ekmek içlerini ıslatın. Yumuşadığında sudan çıkarıp, avucunuzun içinde sıkın. Karabiber, köfte baharı ve tuz ekleyip, soğan ve bir yumurta ile birlikte karıştırın. Kıymayı ilave edin ve malzemeler bütünleşene dek yoğurun.

Elinizle bastırarak dikdörtgen bir şekil alana dek düzleştirin. Ortasına haşlanmış ve küp küp doğranmış havuç, bezelye ve katı yumurtaları her yere eşit oranda gelecek şekilde dizin. Üzerine kıyılmış dereotu serpiştirin. Eti kapatarak rulo yapın. Kenarlarını bastırarak açılmasını önleyin.

Hazırladığınız ruloyu, alüminyum folyoya sarın. Tepsiyeye koyup, fırında en az 1 saat pişirin. Bu sürenin sonunda folyoyu açarak pişip pişmediğini kontrol edin. Pişince fırından çıkartın ve dilimleyerek servis yapın.

