



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## DALYAN KÖFTE

500 gr kıyma  
120 gr bayat ekmek içi veya galeta unu  
1 baş kuru soğan  
1 yumurta  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
Ara malzemesi;  
1 havuç  
1 çay bardağı bezelye  
Üzerine;  
1 yumurta beyazı  
1 yemek kaşığı biber salçası  
2 domates  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
½ çay kaşığı tuz

Köfte malzemeleri iyice yoğurulur. Tezgahın üzerine folyo kağıdı serilir. Köfte folyonun üzerine parmak kalınlığında ve 20 cm. Uzunluğunda yayılır. Köftenin uzun kenarına havuç ve bezelye konulup, rulo şeklinde sarılır. Fırın kabına alınır. Yumurta beyazı ile salça çırpılıp, rulo şeklinde sarılmış olan köftenin üzerine sürülür. Önceden ısıtılmış 160 derecedeki fırında dk. Pişirilir. Domatesler rendelenir, tuz ile birlikte zeytinyağında kavrulur. Pişmiş olan dalyan köfte dilimlenerek domates sos ile birlikte servis edilir.

