DALYAN KÖFTE

1 kilogram dana kıyma
2 adet kuru soğan
1 su bardağı galeta unu
2 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvı yağ
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı pul biber
1 adet havuç
1 su bardağı bezelye
5 adet haşlanmış yumurta
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım su bardağı su

Bir yoğurma kabına kıyma, soğan, yumurta, galeta unu, sıvı yağ, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip karıştırın.
İyice yoğurulan kıymayı iki yağlı kağıt ortasına koyun ve merdaneyle yaklaşık bir parmak kalınlığında açın.
Ardından içerisine haşlanmış bezelye, haşlanmış havuç ve yumurtayı koyun.
Kıymayı, harcı kapatacak şekilde dikkatlice rulo haline getirin ve pişirme kağıdını kapatarak yuvarlayın.
Üzerine bir kat daha pişirme kağıdı sardıktan sonra 200 derece fırında 45 dakika pişirin.
45 dakika sonunda köfteyi fırından çıkarın ve salçalı suyu köftenin üzerine, her yerine gelecek şekilde dökün ve yayın.
Soslanan köfteyi 15 dakika daha fırına verin.
Fırından çıktıktan sonra dilimleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:153399 • adı:Dalyan Köfte • gönderen:merkür • indirme tarihi:22.05.2024 - 16:47