



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DALYAN KÖFTE

750 gr. orta yağlı kıyma
1 adet iri kuru soğan
2 dilim kuru bayat ekmek içi
Karabiber
tuz
kimyon
3 adet orta boy patates
2 adet havuç
2 adet yumurta

Yoğurma kabına; kıyma, rende soğan, ıslatılmış sıkılmış bayat ekmek içi, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve kimyon konur ve bütünleşene kadar yoğrulur. Üzeri kapatılır buzdolabında 1 saat dinlendirilir. Bu arada patates, soyulmuş havuç ve yumurta ayrı ayrı haşlanır. Dinlenen köfte harcı alüminyum folyonun üzerinde kare ya da dikdörtgen şeklinde yayılır. Üzerine haşlandıktan sonra ezilmiş patates yayılır. Dikey olarak havuçlar ve yumurta dilimleri kenarlarına konur. Alüminyum folyo ile beraber düzgün bir rulo yapılır, sıkıca kapatılır. 200 derece önceden ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir. Dilimlenerek servis edilir.
