



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DALYAN KÖFTE

Köfte harcı için:

600 gram az yağlı dana kıyma

1 adet orta boy kuru soğan

2 dilim bayat ekmek içi

1 adet yumurta sarısı

1 çay kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı karabiber

1/4 çay kaşığı kimyon

İçi için:

2 adet orta boy havuç

1 su bardağı bezelye

2 adet haşlanmış katı yumurta (arzuya göre)

Üzeri için:

1 adet yumurta beyazı

Sosu için:

3 yemek kaşığı ayçiçek yağı

1 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı biber salçası

1/2 su bardağı sıcak su

Köfte harcını hazırlamak için; bayat ekmek içini suyla ıslatıp fazla suyunu elinizle sıkarak alın. Kuru soğanı rendenin ince tarafıyla rendeleyin.

Az yağlı kıymayı derin bir karıştırma kabına alın. Yumurta sarısı, rendelenmiş kuru soğan, ıslatılmış bayat ekmek içi, tuz, karabiber ve kimyon ilavesiyle yoğurmaya başlayın. Kıvam alıp özleşen köfte harcının üzerini streçleyip dinlenmesi için buzdolabına kaldırın.

Kabuğunu soyduğunuz havuçları kaynar suda kısa bir süre haşlayın. Ayıklanmış bezelyeleri diriliği gidene kadar ayrı bir kaptaki haşlayın. Renk ve besin değerini muhafaza etmesi için buzlu suya çıkarıp şoklayın. Haşlanmış katı yumurtaların kabuklarını soyun.

Dinlenen köfte harcını yağlı kağıt üzerine dikdörtgen formunda açın. Orta kısmına fazla suyunu süzdürdüğünüz haşlanmış şoklanan bezelyeleri serpiştirin. Haşlanmış havuçları uzunlamasına yan yana yerleştirin. Arzuya göre kullandığınız katı yumurtaları havuçların üzerine koyun.

Yağlı kağıttan da destek alıp rulo şeklinde sıkıca sarın. Fırın tepsisine yerleştirdiğiniz dalyan köfte üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün.

Köftenin sosu için; tereyağı ve ayçiçek yağını küçük bir sos tenceresinde kızdırın. Biber salçasını katıp 1-2 dakika kadar kavurun. Sıcak su ekleyip kıvamını açtığınız sos karışımını kısa bir süre kaynattıktan sonra ocaktan alın.

Hazırladığınız sosu köftenin üzerine getirmeden fırın tepsisine alın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kontrollü olarak 40-45 dakika pişirin. Fırından çıkarıp kısa bir süre dinlendirdikten sonra dilimleyerek sevdiğinizlerle paylaşın.



© lezzetler.com tarif no:155724 • adi:Dalyan Kofte • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:06.04.2025 - 06:19