



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DALYAN KÖFTE

- 1 kg kıyma
- 1 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 su bardağı galeta unu
- 1 adet yumurta
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı yenibahar
- Yarım çay kaşığı kimyon
- İç iin:
- 3 adet haşlanmış yumurta
- Hazır garnitür
- Sosu iin:
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası

Öncelikle köfteyi hazırlamak için yoğurma kabına kıymayı alın.

Üzerine yumurta, galeta unu, tuz, karabiber, pul biber, kimyon, yenibahar, ince kıyılmış soğan ve sarımsağı ekleyip yoğurmaya başlayın.

Yoğurma işleminde yarım çay bardağı kadar suyu ilave ederek iyice yoğurun.

Köftenizin daha lezzetli olması için 1 gece öncesinde buzdolabında dinlendirin. (bunun yerine buzdolabında 2-3 saat dinlendirebilirsiniz)

Fırın tepsisi büyüklüğünde iki parça yağlı kağıdın birini tezgaha serin.

Üzerine dinlenen köfte harcınızı koyun ve diğer yağlı kağıdı üzerine kapatarak merdane ile dikdörtgen olacak şekilde inceltin. Köftenin 1 parmak kalınlığında olması yeterlidir.

Kıymayı rulo haline gelebilecek şekle getirin ve tam ortasına bir çukur açın.

Açtığınız çukurun içine önce garnitürü iyice yayın. Daha sonra haşlanmış, soğumuş yumurtaları da dik bir şekilde ortaya dizin.

Daha sonra harcı kapatacak şekilde dikkatlice rulo haline getirin ve pişirme kağıdını kapatarak yuvarlayın ve kenarlarından kapatın.

Üzerine bir kat daha pişirme kağıdı sardıktan sonra 200 derece fırında 45 dakika pişirin.

45 dakika sonunda köfteyi çıkarıp üzerine zeytinyağı ve salçadan oluşan sosu sürün. 15 dakika daha fırına verin.

Fırından çıktıktan sonra dilimleyerek servis edin.

