



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DALYAN KÖFTE

Harcı için:

750 gr kıyma

1 adet orta boy soğan

1 adet yumurta

1 - 2 arzuya göre sarımsak

1 su bardağı galeta unu

3 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

Yarım çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı yenibahar

İçi için:

3 adet orta boy patates

2 adet havuç

1 kâse bezelye

3 yumurta

Üzerini süslemek için:

1 - 2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 yemek kaşığı salça

1 su bardağı su

Önce köfte yapımı için yukarıda saydığımız tüm malzemeleri yoğurma kabına alıyoruz. Köfteyi iyice yoğurmamız gerekiyor. Dağılmasına mani olmak için.

Yoğurmuş olduğumuz köfteyi daha lezzetli olması için bir kaç saat buzdolabında dinlenmeye alıyoruz.

İç harcını ben patates havuç ve bezelyeyi haşlayarak hazırladım. Sizler garnitür olarak da ekleyebilirsiniz.

Tezgahımıza tepsi büyüklüğünde yağlı kağıdımızı koyuyoruz. Üzerine köfte harcımızı koyarak ikinci yağlı kâğıdı da üzerine yerleştirerek kapatıyoruz. Oklava yardımı ile 1 cm kalınlığında açıyoruz.

Köftenin kenar tarafına iç harcımızı yerleştirdikten sonra rulo yapıyoruz. Yalnız rulonun sıkı olması gerekiyor.

Üzerine yumurta akını sürdükten sonra tekrar yağlı kâğıda sarıp üzerini de alüminyum folyoyla kaplıyoruz.

Daha önceden ısıtılmış 200 derece olan fırınımıza yerleştiriyoruz. Pişmesi için 40-50 dakika yeterli olacaktır.

Köfte fırında pişerken üzerinin sosu için bir tencereye 1 ya da 2 yemek kaşığı zeytinyağını koyarak salçasını ilave ediyoruz ve 1 veya 2 dakika kadar kavurduktan sonra üzerine bir su bardağı su ilave edip 5 ya da 6 dakika daha kaynatıyoruz.

Pişmekte olan köftemizi kontrol ettikten sonra eğer pişmiş ise üzerine sosunu döküp tekrar fırına veriyoruz. 10 dakika kadar kalması yeterlidir. Sos arzuya göre konmasa da olur.



© lezzetler.com tarif no:157690 • adı:Dalyan Köfte • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:15.05.2024 - 22:54