



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI DALYAN KÖFTE

<https://www.posta.com.tr>

Köfte için:

1 kg. kıyma

1 adet yumurta

1 su bardağı ekmek içi

2 adet kuru soğan

1 paket kabartma tozu

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı pul biber

Tuz

İçi için:

3 adet haşlanmış yumurta

Üzerine:

1 adet yumurta akı

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Soğanı rendeleyip tüm köfte malzemelerini bir araya getirerek iyice yoğurun. Köftenizi, yarım saat dinlendirin. Streç ya da yağlı kağıt üzerine koyarak, elinizle bastırıp düzleştirin. Ortasına, arka arkaya gelecek şekilde yumurtalarınızı dizin. Yağlı kağıt yardımıyla, köftenizi somun şekline getirin. Yağlanmış fırın tepsinize yerleştirin. Üzerine yumurta akını sürün. 170 derecede ısıtılmış fırında, kızarana kadar pişirin. Arada sırada üzerine zeytinyağı gezdirin.

