DALYAN KÖFTE

https://www.cumhuriyet.com.tr

Köfte için:
500 gr kıyma
1 adet orta boy soğan
1 adet yumurta
2 diş sarımsak
1 su bardağı galeta unu
1 yemek kaşığı salça
Pul biber, karabiber, kimyon, kekik
Köftenin içi için:
2 adet boy patates
2 adet havuç
1 çay bardağı bezelye
3 adet yumurta
Köftenin üzeri için:
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı salça
1.5 su bardağı su

Öncelikle köfte için derin bir kaba kıyma, rendelemiş soğan ve sarımsak, yumurta, galeta unu, salça, tuz ve bütün baharatları ekleyip macun kıvamına gelene kadar yoğurun. Bir iki saat buzdolabında dinlendirin. İç harcı için patatesi, havucu ve bezelyeyi haşlayın. Patates ve havucu küp küp doğrayın. Yumurtayı haşlayıp, kabuklarını soyup kenara alın. Buzdolabından dinlenen köfteyi çıkarın. Yağlı kağıdı tezgaha serin. Üzerine köfteyi alın. İkinci yağlı kağıdı köftenin üstüne kapatın. Merdane yardımıyla köfteyi parçalamadan, hafif hafif hamur gibi inceltin. Köftenin bir kenarına iç harcımızı, patates, havuç, bezelye ve bütün yumurtayı yerleştirdikten sonra açılmaması sıkı bir rulo yapın. Üzerine güzel kızarması için yumurta beyazı sürün. Önce yağlı kağıda sonra üstüne folyo kaplayıp fırın tepsisine alın. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında en az 30 dakika pişirin. Köfte fırında pişerken üzerinin sosu için bir tavaya zeytinyağını alıp ısıtın. Salçasını ilave edip kavurun. Suyu ekleyip kaynatın. Pişmekte olan köfteyi fırından çıkarın. Folyo ve yağlı kağıdı çıkarın. Üzerine sosu döküp, üzeri açık bir şekilde tekrar fırına verin. En az 15 dakika daha kontrol ederek pişirin.

© lezzetler.com tarif no:177681 • adı:Dalyan Köfte • gönderen:gül • indirme tarihi:03.06.2024 - 06:26