



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DALYAN KÖFTE

- 500 gram kıyma (orta yağlı)
- 1 adet kuru soğan (rendelenmiş)
- 2 dilim bayat ekmek içi (ıslatılıp ufalanmış)
- 1 adet yumurta
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 demet maydanoz (ince doğranmış)
- İç Harcı İçin:
 - 2 adet haşlanmış yumurta
 - 1 adet havuç (haşlanmış)
 - 1 su bardağı bezelye (haşlanmış)
 - 1 adet kırmızı biber (haşlanmış)
- Üzeri İçin:
 - 1 yemek kaşığı zeytinyağı
 - 1 yemek kaşığı domates salçası
 - 1/2 su bardağı su

Kıymayı derin bir kaseye alın.

Üzerine rendelenmiş soğan, ıslatılmış ve ufalanmış ekmek içi, yumurta, ezilmiş sarımsak, tuz, karabiber, kimyon, pul biber ve zeytinyağını ekleyin.

İnce doğranmış maydanozu da ilave ederek tüm malzemeleri iyice yoğurun.

Hazırladığınız köfte harcını streç filmle sararak buzdolabında 15-20 dakika dinlendirin.

Haşlanmış yumurtaları soyun.

Haşlanmış havuç ve kırmızı biberi ince uzun şekilde doğrayın.

Haşlanmış bezelyeleri de hazırlayın.

Dinlenen köfte harcını buzdolabından çıkarın ve streç film üzerinde büyük bir dikdörtgen şeklinde açın.

Ortasına haşlanmış yumurtaları, havuçları, kırmızı biberleri ve bezelyeleri yerleştirin.

Streç filmi yardımıyla köfteyi rulo şeklinde sarın ve uçlarını kapatın.

Fırını 180 dereceye ısıtın.

Hazırladığınız rulo köfteyi yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirin.

Üzerine zeytinyağı sürün.

1 yemek kaşığı domates salçasını yarım su bardağı su ile karıştırıp köftenin üzerine gezdirin.

Köfteyi önceden ısıtılmış fırında 35-40 dakika kadar pişirin. Pişirme sırasında köftenin üzerine ara ara salçalı sosu gezdirin.

Fırından çıkardığınız Dalyan köfteyi dilimleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:179513 • adi:Dalyan Kofte • gönderen:dolu • indirme tarihi:05.04.2025 - 23:18