



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALYAN KÖFTE

- 1 kilo az yağlı kıyma
- 2 adet soğan
- 2 yumurta
- Bayatlatılmış yarım ekmek içi
- Tuz, karabiber
- 1 kutu bezelye
- 2 adet havuç
- 2 adet domates
- 1 çay fincanı un

Kıyma, soğan, biber, 2 yumurta, bayat ekmek iyice yoğurulur el yardımıyla 2 cm kalınlığında kare şeklinde açılır. İçine haşlanmış bezelye, 1-2 dakika haşlanıp kabukları soyulmuş ve ufak küpler halinde doğranmış havuç konur ve rulo şeklinde sarılır. Dikdörtgen şeklindeki bir payreks kaba konur ve 170 derecedeki fırında 40 dakika kadar pişirilir. Piştikten sonra altına biriken su alınır. Rendelenmiş domates hafifçe pişirilip üzerine köftenin suyu ve un ilave edilir. Boza kıvamında bir sos elde edilir. Servis yapılacağı zaman köftenin üzerine bu sos dökülür. Arzuya göre haşlanmış yumurta ile garnitür yapılabilir ve sıcak olarak servis edilir.

