



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DALYAN KÖFTESİ

500 gr. kıyma  
2-3 dilim bayat ekmeği içi  
Kırmızı biber  
1 kaşık irmik  
7 yumurta  
Tuz  
1 baş soğan

Rendelenmiş soğanı, tuzu, kıymayı, irmik ve bayat ekmeği koyup çok iyi (macun gibi oluncaya kadar) yoğurun, 7 parçaya bölün. Her parçayı, yuvarlayıp i li köfte gibi (içine haşlanmış yumurta konacak büyüklükte) a ın. Haşlanmış yumurtayı içine yerleştirip dikkatli bir şekilde ağzını kapatın. Alüminyum kağıtlara sarıp fırında pişirin.

Not: Pasta tenceresinde de pişirilebilir. Pembeleřtiđi gibi çıkartın, fırında fazla kalırsa çatlar.



Fotođraf "ekmekci kız" tarafından gönderildi. 17.12.2020