



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DALYAN KÖFTESİ

1 kilo kıymayı maydanoz, tuz, 3 yumurta ve biberle karıştırıp köfte hamuru hazırlayın. Yağlı kağıdı yağlayın. Köfte hamurunu bunun üzerine dikdörtgen biçiminde yayın. Hafif hardal sürün. Püre halindeki yarım kilo patatesi de etin üstüne yayın. Haşlanmış havuçları bir kenara sıraladıktan sonra rulo yapın, yağlayıp fırına verin.