



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DALYAN KÖFTE

### Malzemeler:

1 kilo orta yağlı kıyma  
4-5 dilim ekmeği içi  
1 adet soğan  
5 adet yumurta  
2 adet havuç  
1 su bardağı bezelye  
Yarım demet dereotu  
2  orba kaşığı margarin  
Tuz  
Karabiber  
Köfte baharı

### Yapılışı:

Havuçları kazıyıp, yıkayın. Bezelyelerle birlikte yumuşayana dek pişirin. 4 yumurtayı katı olacak şekilde haşlayın. Köfte için; soğanı bir kaba rendeleyin. Ekmek i lerini ıslatın. Yumuşadığında sudan çıkartıp, avucunuzun içinde sıkın. Karabiber, köfte baharı ve tuz ekleyip, soğan ve bir yumurta ile birlikte karıştırın. Kıymayı ilave edin ve malzemeler bütünleşene dek yoğurun. Elinizle bastırarak dikdörtgen bir şekil alana dek düzleştirin. Ortasına haşlanmış havuç, bezelye ve katı yumurtaları her yere eşit oranda gelecek şekilde dizin.  zerine kıyılmış dereotu serpiştirin. Eti kapatarak rulo yapın. Kenarlarını bastırarak açılmasını önleyin. Hazırladığınız ruloyu, alüminyum folyoya sarın. Bir fırın tepsisine koyup, en az 1 saat pişirin. Bu s renin sonunda folyoyu açarak pişip pişmediğini kontrol edin. Dilimleyerek servis yapın.