



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DALYAN KÖFTE

Kıyma (orta yağlı) 1 kg.
Havuç 2 adet
Ekmek içi 4-5 Dilim
Bezelye 1 Su bardağı
Soğan 1 Adet
Dereotu Yarım demet
Yumurta 5 Adet
Margarin 2 Çorba kaşığı
Tuz
Karabiber
Köfte Baharı

Havuçları kazıyıp, yıkayın. Bezelyelerle birlikte yumuşayana dek pişirin. 4 Yumurta katı olacak şekilde haşlayın. Köfte için; soğanı bir kaba rendeleyin. Ekmek içlerini 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. Üzerine kıyılmış dereotu serpiştirin. Eti kapatarak rulo yapın. Kenarlarını bastırarak açılmasını önleyin. Hazırladığınız ruloyu, alüminyum folyoya sarın. Bir Borcam fırın tepsisine koyup, en az 1 saat pişirin. Bu sürenin sonunda folyoyu açarak pişip pişmediğini kontrol edin. Pişince fırından çıkartın ve dilimleyerek servis yapın.

Not : Dilerseniz, üzerine salçalı, domatesli sos dökerek servis yapabilirsiniz.

