



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DALYAN KÖFTE

MALZEMELER

750 gr. dana kıyma
1 adet havuç
1 adet patates
1 su bardağı bezelye
2 adet soğan
2 dilim bayat ekmek içi
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
3 çorba kasığı zeytinyağı
2-3 su bardağı su
Tuz, karabiber, kimyon

YAPILIŞ TARİFİ

Havuç ve patatesi temizleyip küp küp doğrayın. Bezelye ile havucu küçük bir tencereye alıp su ve biraz tuz ekleyin. 10-15 dakika haşlayıp patatesleri ilave edin. Sebzeler yumuşayınca kadar pisirin. Sebzeleri kevgirle çıkarıp başka bir kaba alın. Haşlama suyunu sıcak olarak bekletin. Soğanları soyup rendeleyin. Ekmek içini ilik suda ıslatıp elinizle sıkarak ufalayın. Kıymayı derin bir kaba alın. Soğan, ekmek içi, tuz, karabiber, kimyon ve 1 yumurtayı ekleyip yogurun. Köfte harcını yağlanmış fırın tepsisine alıp elinizle bastırarak dikdörtgen şeklinde yayın. Haşladığınız sebzeleri ortasına rulo şeklinde sarın. İki ucunu parmaklarınızla bastırarak yapıştırın. Dalyan köftenin tüm yüzeyine fırça ile önce zeytinyağı sonra yumurta sarısı sürün. Artan haşlanmış sebzeleri etrafına yayın, yarım su bardağı kadar sıcak haşlama suyu ilave edin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pisirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.