



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALYAN KÖFTE

1 kilo kıyma
1 demet maydanoz
2 yumurta
tuz
karabiber
hardal
yarım kilo patates
2 haşlanmış havuç
yağ

Kıymayı ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve yumurtalarla yoğurup köfte hamuru yapın. Yağlı kağıda ya da alüminyum kağıda masaya yayıp, yağlayın. Köfte hamurunu düzgün dikdörtgen biçiminde açarak yayın. Üzerine hardal sürün, haşlanarak püre haline gelmiş patatesleri en üste yayın. Haşlanmış havuçları bir kenara diklemesine dizdikten sonra, rulo yapıp, yağlayıp fırına verin. Pişince altı eşit parçaya bölerek servis yapın.

[ML® Pürelı Dalyan Köfte için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 30.09.2020