



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DALYAN KÖFTE

800 gr kıyma (koyun etinden)
6 dilim ekmek içi (1 cm kalınlığında kesilmiş)
1 soğan (rendelenmiş)
2 yumurta
1 1/2 tatlı kaşığı tuz
2 kahve kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı kırmızı biber
1 kahve kaşığı kimyon
2 çorba kaşığı su
500 gr kuzu iç yağı
3 çorba kaşığı rafine yağ
2 çorba kaşığı domates salçası
1/2 su bardağı et suyu
1/4 su bardağı bezelye (önceden bol suda 10 dakika haşlanmış)
1/4 su bardağı küçük zar biçimi doğranmış havuç (önceden bol suda 20 dakika haşlanmış)

Ekmek içini ıslatıp iyice sıktıktan sonra derin bir kaseye koyunuz.

Aynı kaseye kıymayı, soğanı, yumurtayı, tuzu, karabiberi, kırmızı biberi, kimyonu ve suyu koyarak iyice yoğurunuz. Köfteyi, aşağı yukarı bilek kalınlığında yuvarlayınız. İç yağını tezgahın üstüne seriniz. Hazırladığınız köfte rulosunu iç yağı ile sıkıca sarınız.

Fırın tepsisini rafine yağ ile hafifçe yağlayınız. Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180 °C) ısıtınız.

Köfteyi 30-40 dakika pişirip sebzesini ekleyiniz. 5 dakika da sebzesiyle fırınladıktan sonra köfteyi ve sebzesini bir servis tabağına alınız. Tepside kalan yağı bir kuşaneye alıp içine 1/2 su bardağı et suyu ile sulandırılmış 2 çorba kaşığı domates salçası ekleyerek bir taşım kaynattıktan sonra, köftenin üstüne dökünüz. Köftenizi hemen servis ediniz.