



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DALYAN KÖFTE

600 gr kıyma
Aldığı kadar kimyon
1 adet soğan
5 adet tost ekmegi
1 yemek kaşığı salça
Aldığı kadar kırmızıbiber
2 yemek kaşığı sana yağı
1 yemek kaşığı un
4 adet yumurta
Aldığı kadar taze çekilmiş karabiber
2 adet havuç
250 gr domatesli erişte
Aldığı kadar tuz
50 gr iç bezelye

Ön hazırlık olarak havuçlardan birini kazıyıp, diri kalacak biçimde, 2 yumurtayı da katı olarak haşlayın ve bir kenarda soğumaya bırakın. Bir karıştırma kabının içine kıymayı, soğanı, ufalanmış ekmek içini ve kalan 2 yumurtayı koyun. Tuz, kırmızı biber, taze çekilmiş karabiber, kimyonla lezzetlendirin. Malzemenin tümünü iyice yoğurarak karıştırın. Üzerini örtüp, serin bir yerde en az 15-20 dakika dinlendirin. Bu arada gömlek yağın sıcak suda 5 dakika ıslatıp, tezgaha serin. Köfte hamurunu gömleğin içine yayın. Ortasına haşlanmış havucu, bezelyeyi ve yumurtaları yerleştirin. Köfteyi gömlek yağına sarın ve tepsiye yerleştirin. Tepsiyi önceden 180° C'ye getirilmiş ısıtılmış fırına sürüp, yaklaşık 30 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alın. Pişme suyunu bir kaba süzün. Küçük bir tencerede 1 çorba kaşığı Sana'yı orta ateşte eritin. Yağ kızınca onu ilave edip, telle sürekli karıştırarak pişme suyunu katıp, bir taşım pişirin. Pişme suyunu katıp, 10 dakika ağır ateşte kaynatın. Tabağa dizdiğiniz köfte dilimlerinin üzerine pişme suyundan gezdirin. Köftenin yanına dilediğiniz bir garnitürü bu tarifte domatesli erişteyi- ilave edip, sıcak olarak servis yapın.