



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALYAN KÖFTE

Emine Beder

750 gr. orta yağlı kıyma
3 adet yumurta
2 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı köfte baharı
1/2 çay bardağı hardal
2 adet havuç
2 adet patates
1 demet maydanoz
2 dilim bayat ekmek içi
1 adet soğan
1 çay bardağı konserve bezelye
Tuz
Alüminyum folyo
Süslemek için:
Ketçap

Kıymayı, ince ince doğranmış maydanozu, rendelenmiş soğanı, ekmek içini, yumurtaları, tuzu, karabiberi ve yenibaharı bir kabın içine koyalım. Bütün malzemeleri özleşene dek yoğuralım. Kare şeklindeki bir fırın tepsisinin içine alüminyum folyoyu yayalım. Alüminyum folyonun üzerine çok az sıvıyağ ile yağlayalım. Üzerine özleşene dek yoğurduğumuz kıymayı, elimizle bastırarak yayalım. Bu arada su dolu tencerenin içinde patatesleri ve havuçları yumuşayana dek haşlayalım. Patateslerin kabuklarını soyalım ve rendeleyelim. Bir kabın içine rendelenmiş patatesleri, tuzu ve karabiberi koyarak yoğuralım. Havuçları tavla zarı iriliğinde doğrayarak konserve bezelyelerle karıştıralım. Tepsinin içine koyduğumuz kıymanın üzerine hardalı sürelim. Hardalın üzerine de patates püresini yayalım. Bezelye ve havuç karışımını köfte harcının üzerine döşeyelim. Alüminyum folyoyu kenarlarından tutarak yuvarlayalım. Köfteyi orta ısı fırında pişirdim. Alüminyum folyoyu köftenin üzerinden çıkartalım. Köfteyi dilimleyerek servis yapalım.