



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALYAN KÖFTESİ

500 gram et
2 baş soğan
6 adet patlıcan
2 adet taze biber
250 gram domates
Tuz

Yağlıca kıyma bir kez makineden çekilir. İçine ıslanmış, sıkılmış ekmek içi, yumurta, tuz, biber, kıyılmış maydanoz, soğan iyice karıştırılır..En ince makineden iki kez çekilerek yoğurulur. Et ikiye bölünür. Yağlı Yağlı kâğıt kıymaya üç dört kez dolanarak sarılır. İki ucundan kâğıt bü-kâğıt yağlanır, kıymaya uzun, yuvarlak, küçük su şişesi şekli verilir. külür. Bir tepsiye iki kaşık yağ konur, sarılmış köfteler bu tepsi ile firma verilir. Orta ateşte pişirilir, arzu edilirse köfteler aynı kâğıda sarıldığı gibi kuzu gömleği yağma sarılır, öylece pişirilir. Arasına üzeri yağlanır. Piştikten sonra yeneceği zaman rosto keser gibi dilim dilim hazırlanır, yanma arzu edilen garnitür konur. (Salçası üzerine süzülür. Arzu edilirse temizlenmiş antepfıstığı, kıymanın çekilmesi bittikten sonra içine katılır ve öyle sarılır. Arzu edilirse pişmiş havuç ve haşlanmış yumurta kıyma arasına sarılır ve öylece yuvarlak hale getirilir. Kesildiği zaman köfte soğuk olmalıdır. Eğer sıcak kesilirse dağılır.)