



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DALYAN KÖFTE

40 Gr Sana Klasik
1 Kase konserve veya haşlanmış bezelye
1 Adet rendelenmiş soğan
1 Adet yumurta
40 gr sana yağ
2 Bardak süt
700 gr köftesi için; kıyma
1 Adet haşlanmış yumurta
3 Adet Püre için; patates
2 Adet İçi için; haşlanmış havuç

Kıyma, soğan, yumurta, tuz ve karabiber ile köfte yoğrulur. Tepsie uzunlamasına şekil verilerek koyulur ve ortasına havuz açılır. Havuzun içine havuç, bezelye ve yumurta sırasıyla koyulur ve elimizi ıslatarak üzeri kapatılır. Ters çevrilerek üzerine 1 adet çırpılmış yumurta sürülür. 190 derecede ısıtılmış fırına verilir Püre için patatesleri soyup suda haşlayalım. Suyunu süzüp patatesleri iyice ezelim ve içine sana yağı, tuz, çok az karabiber ekleyelim. Ateşe alıp içine azar azar süt ekleyip iyice karıştıralım. İstenen kıvama gelen dek işlemi gerçekleştirelim ve ateşten alalım. Servis tabağına önce püreyi dökelim, üzerine dilimlenmiş dalyan köfteyi dizelim ve salçalı sos ile servis edelim.