



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DALYAN KÖFTE

Necip Usta

5 dilim beyaz ekmek içi  
750 gram az yağlı koyun kıyması  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz  
1/2 kahve kaşığı kırmızıbiber  
1/2 kahve kaşığı karabiber  
1/2 kahve kaşığı kimyon  
1 adet rendelenmiş soğanın suyu  
1/2 kahve fincanı su  
6 adet kuzu gömlek yağının yarısı  
1/2 su bardağı Sebze Karışımı,  
1 tatlı kaşığı un  
1 tatlı kaşığı domates salçası

- 1) Ekmek içini bol suda 5 dakika ıslayıp, sıkıp bir tabağa çıkarınız. Gömlek yağı hariç bütün malzemeyi ilâve edip yoğurunuz.
- 2) Gömlek yağın sıcak suda 5 dakika ıslayıp masanın üzerine seriniz.
- 3) Köfteyi bir oklava kalınlığında yuvarlayıp gömlek yağının üzerine koyunuz ve sigara sarar gibi sarınız.
- 4) Küçük bir tepsinin dibini hafif yağlayıp köfteyi ilâve ediniz. Ortadan hızlı fırında 30 dakika pişirip Sebze Karışımı'nı ilâve ederek 3-4 dakika pişirip fırından çıkarınız.
- 5) Köfteyi bir kaba çıkarıp sebze dökülmeden yağın süzdürüp ununu ilâve ediniz. 1 dakika karıştırıp salçasını ilâve ediniz. 1 dakika karıştırıp salçasını ilâve ediniz. 10 dakika daha kaynatıp süzdürünüz.
- 6) Köfteyi bir servis tabağına dilimleyip sosunu da ayrı olarak servis yapınız.

Not: Dalyan Köftesi'nin, sararken köftenin ortasına boydan boya 8 dakika haşlanmış yumurta dizerek hazırlayabilirsiniz.