



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALYAN KÖFTE

Çiğdem Akyol

750 gr. dana kıyma
1 adet rendelenmiş soğan
5 dilim bayat ekmek
1 adet yumurta
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı köfte baharı
1 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı tuz
1 adet yumurtanın sarısı
İçine;
1 kase haşlanmış bezelye
3-4 adet katı pişmiş yumurta
2 adet haşlanmış bütün havuç

Kıyma derin bir kaba alınır. Yumurta sarısı hariç tüm malzeme eklenerek iyice özleşinceye kadar yoğrulur ve yaklaşık 2 saat buzdolabında bekletilir.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine köfte harcı alınır ve elle bastırılarak dikdörtgen şeklinde açılır. Ortasına bezelye yayılır. Yumurta ve havuçlar bütün olarak yerleştirilir.

Kıymanın kenarları ortaya toplanarak rulo haline getirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek, önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Pişerken tepside biriken yağa 1 yemek kaşığı salça eklenip, sos hazırlanır.

Köfte dilimlenerek üzerine salçalı sos gezdirilir ve servis yapılır.

İsteğe bağlı yanına patates püresi ya da garnitür eklenebilir.