



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## DALYAN KÖFTE

Az yağlı koyun kıymasına ekmek içi, yumurta, tuz, kırmızı biber, karabiber, kimyon, soğan rendesi, çok az su karıştırılarak iyice yoğrulur. Malzemenin hepsine büyük uzun kalın silindir şekli verilir. Yağlanarak tepsi ile sıcak fırına konulur. Roti usulü pişirilir.

---

© lezzetler.com tarif no:95373 • adı:Dalyan Köfte • gönderen:ham-et • indirme tarihi:02.04.2025 - 19:49