



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DALYAN KÖFTE

Malzemeler.

1 kg. orta yağlı kıyma

2 adet soğan

2 yumurta

4 haşlanmış yumurta (içine)

3 dilim ekmek içi

1 bardak haşlanmış bezelye

2 adet havuç

2 adet domates

1 çay fincanı un

tuz

karabiber

köfte baharatı.

Kıyma ekmek içi, soğan, yumurtanın akı ayrılır sarısı katılır, baharat ve tuz ile köfte yoğrulur. Yağlanmış fırın tepsisine el ile yayılır. Ortasına haşlanmış havuçlar, haşlanıp soyulmuş yumurta ve bezelyeler koyularak rulo şeklinde sarılır. Çatlamaması için üzerine yumurta akı sürülerek fırına verilir. Nar gibi kızarıncaya kadar pişirilir. Patates püresi ile dilimlenerek servis yapılır.

---