DALYAN KÖFTESİ

Ümit Usta

1 kg. köftelik kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
3 adet yumurta
1/2 bayat ekmeğin içi, (veya galeta unu)
Yeterince tuz ve karabiber
İçine koymak için:
1 adet orta boy havuç
2 adet yumurta
1 çay bardağı bezelye
Sosu için:
1/4 paket margarin
1,5 çorba kaşığı domates salçası
1 litre su
İsteğe göre;
6 diş sarımsak ile 1 tatlı kaşığı kekik

Rendelediğimiz kuru soğanları, yumurtaları, kabuğunu soyup ıslattığımız ve suyunu sıktığımız bayat ekmeği, yeterince tuzu ve karabiberi, kıyma ile birlikte iyice yoğuralım. İkiye bölüp buzdolabına koyalım.
Havucu ve 2 adet yumurtayı ayrı ayrı haşlayalım. Yumurtaların kabuklarını soyup dörde bölelim. Havucu ise serçe parmak kalınlığında uzunlamasına keselim.
Kıymayı çıkartıp, bir parçasını ıslattığımız tezgahın üstünde dosya kağıdı büyüklüğünde şekillendirelim. Ortasına uzunlamasına, kestiğimiz havucun, yumurta dilimlerinin ve bezelyelerin yansını koyalım.
Kıymanın iki ucunu birleştirip yuvarladıktan sonra yağladığımız fırın tepsisine parçalamadan bütün olarak koyalım. Yaptığımız rulo köfteyi, ellerimizi yağlayarak sıvazlayıp ek ve çatlak kalmamasını sağlayalım.
Geri kalan kıymayı da artan lerle aynı şekilde yuvarlayıp tepsiye koyalım.
Önceden ısıttığımız fırında, köfteler kızarana kadar pişirelim.
Bu esnada, başka bir kapta erittiğimiz margarin yağının içinde, domates salçasını birazcık kavurup yeterince tuz, karabiber ve lezzetlendiricileri ilave edip şöyle bir çevirdikten sonra yeterince suyunu koyup kaynatalım.
Eğer sosunuzun biraz koyu olmasını istiyorsanız, suyunu koymadan önce 1 çorba kaşığı un ilave edip 1-2 sefer karıştırdıktan sonra, suyunu koyalım.
Bu esnada kızarmış olan köfteleri, bir parmak kalınlığında dilimleyip kenarlı bir tepsiye birbirinin üstüne gelecek şekilde, yan yana dizelim.
Hazırladığımız sosu üstüne döküp bir taşım daha kaynatıp, püre veya patates tava ile süsleyerek, servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:64682 • adı:Dalyan Köftesi • gönderen:zeytuni • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:42