DALYAN KÖFTESİ

Yarım kilo «net kemiksiz» koyun kıyması
2 dilim bayat iç ekmek
2 baş soğan
2 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
3 yumurta «Katı»
1 tane orta boy haşlanmış havuç
Yarım küçük paket yağ
Yarım fincan salça
Yarım fincan bezelye içi
2 fincan su

Kıyma, ıslatılarak suyu sıkılıp ufalanmış ekmek içi, rendeden geçirilmiş iki adet soğan, 2 yumurta, tuz, biber, hepsi büyükçe bir kabın içinde 10 dakika kadar iyice yoğrulur. Sonra bu yoğurulmuş kıyma, üzeri hafifçe zeytinyağı ile yağlanmış bir« fayans set'e veya büyük bir tepsiye aktarılıp ıslatılmış avuç içi ile hafifçe bastırılıp 20 ye 30 ebadında ve bir parmak kalınlığında yayılır ve üst kısma uzunlamasına ikiye kesilmiş olan yumurtalar yerleştirilir. Yumurtaların yanına da haşlanıp küçük doğranmış olan havuçlar ile bezelyeler konur. Bundan sonra eller hafifçe yağlanıp kıymanın bir ucu bu malzemeyi örtecek şekilde rulo edilmek üzere diğer uca kavuşturularak sarılır. Rulo haline geldikten sonra üstten bir tarafa hafif basılarak, rulonun her tarafının aynı şekilde «Birbirine uygun» olması sağlanır. Bundan sonra rulonun ekli olan kısmı alta getirilmek üzere, içinde eritilmiş sade yağ bulunan bir tepsiye konur ve üzerine de çırpılmış bir yumurta fırça veya tavuk tüyü ile sürülür, tepsi firma konur. On dakika kadar piştikten sonra fırından alınır ve soğuduktan sonra rulo birer parmak kalınlığında dilimlere kesilir ve üzerlerine, salçanın 2 fincan su ve içinde rulo köftenin piştiği yağ ile pişirilmesinden elde olunan sos da ilâve edilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:9928 • adı:Dalyan Köftesi • gönderen:mevlüde • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:56