DALYAN KÖFTE

Necip Usta

5 dilim beyaz ekmek içi
750 gram az yağlı koyun kıyması
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı kırmızıbiber
1/2 kahve kaşığı karabiber
1/2 kahve kaşığı kimyon
1 adet rendelenmiş soğanın suyu
1/2 kahve fincanı su
6 adet kuzu gömlek yağının yarısı
1/2 su bardağı Sebze Karışımı,
1 tatlı kaşığı un
1 tatlı kaşığı domates salçası

1) Ekmek içini bol suda 5 dakika ıslayıp, sıkıp bir tabağa çıkarınız. Gömlek yağı hariç bütün malzemeyi ilâve edip yoğurunuz.
2) Gömlek yağını sıcak suda 5 dakika ıslayıp masanın üzerine seriniz.
3) Köfteyi bir oklava kalınlığında yuvarlayıp gömlek yağının üzerine koyunuz ve sigara sarar gibi sarınız.
4) Küçük bir tepsinin dibini hafif yağlayıp köfteyi ilâve ediniz. Ortadan hızlı fırında 30 dakika pişirip Sebze Karışımı'nı ilâve ederek 3-4 dakika pişirip fırından çıkarınız.
5) Köfteyi bir kaba çıkarıp sebze dökülmeden yağını süzdürüp ununu ilâve ediniz. 1 dakika karıştırıp salçasını ilâve ediniz. 1 dakika karıştırıp salçasını ilâve ediniz. 10 dakika daha kaynatıp süzdürünüz.
6) Köfteyi bir servis tabağına dilimleyip sosunu da ayrı olarak servis yapınız.

Not: Dalyan Köftesi'ni, sararken köftenin ortasına boydan boya 8 dakika haşlanmış yumurta dizerek hazırlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:84445 • adı:Dalyan Köfte • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:14