



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURLU DALYAN KÖFTE

2 adet yufka
1 kg. kıyma
1 adet soğan
4 dilim bayat ekmek
4 adet yumurta
1 su bardağı bezelye
3 çorba kaşığı salça
1 adet havuç
Tuz
Kekik
Karabiber

Kıyma, ıslatılıp suyu sıkılmış ekmek, soğan, tuz, karabiber ve bir adet yumurtayı yoğurun, yağlanmış tepsiye bir parmak kalınlığında yayın. Haşlanmış iki adet yumurtayı dilimleyip köftenin ortasına dizin. Haşlanıp doğranmış havuçları ve bezelyeyi serpiştirin. Köfteyi rulo yapıp yufkaya sarın. Üzerine çırpılmış yumurta sürüp çörekotu serpin. 180 derece fırında pişirin.