



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY DALYAN KÖFTE

1 kg köftelik kıyma
2 yumurta
2 soğan
250 gr ekmek
1 demet maydanoz
tuz
karabiber

Kıymanın içine ıslanmış ve sıkılmış ekmek içini yumurtayı, tuzu, biberi, maydanozu ve soğanı koyduktan sonra birbirine karıştırarak iyice yoğurun ve eti ikiye bölün. Ote yanda yağlı kâğıdı yağlayın ve kıymaya uzun, yuvarlak bir şekil vererek, yağlı kâğıdı kıymaya üç dört kez dolayın, sarın ve kâğıdı iki ucundan bükün. Bir tepsiye iki kaşık yağ koyun ve sardığınız köfteleri bu tepsiye koyarak fırına sürerek, orta hararetili fırında pişirin. Köfteyi kâğıt yerine kuzu gömleğine de sarabilirsiniz. Piştikten sonra yeneceği zaman köfteyi rosto keser gibi dilim dilim kesip, yanına istediğiniz garnitürü koyarak servis yapın.
