



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPLİ DALYAN KÖFTE

- 3 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı kuru maya
- 3 su bardağı süt (ılık)
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı margarin
- 2 adet soğan
- 1 su bardağı emek içi
- 1 tutam maydanoz
- 1 yemek kaşığı köfte baharatı
- 500 gr kıyma
- 2 adet yumurta
- 1 adet yumurta sarısı (dışına sürmek için)

Önce köfte hazırlamak için soğan rendelenir, içine ekme içi katılır, ekme içi hamur hale gelene kadar yoğrulur. Üzerine kıyma ile baharatları tuzu diğer köfte malzemeleri eklenir, 10 dakika yoğrulur. Krep hazırlanırken, köfte buzdolabında dinlenmeye bırakılır.

Kuru mayayı süt ile ıslatın.

Eridikten sonra yumurta, tuz ve unu ilave edip mikserle çırpın.

Kabarması için bekleyin.

tavanızı ısıtın ve sana yağ ile yağlayın bir kepçeyle karışımından dökün.

Çevirerek iki tarafını da pişirin bütün hamuru ince krepler yaparak hazırlayın

Bütün krepler hazırlandıktan sonra köfte alınır düz bir zemine elle bastırarak uzun rulo yapıla bilecek kadar uzunlamasına yayılır ve bir kaç krep alınır yarısı üst üste getirilerek yan yan dizilir üstleri bir fırça ile sana yağ ile yağlanıp yan kenarından kıvrılarak uzun bir rulo sarılır ve bu krep rulo az önce acılan köftenin içine yerleştirilir bu seferde köfte krepler içte bırakılarak sıkı sıkı yuvarlanarak sarılır yanları kapatılarak dalyan köfte şekli verilir yağlanmış uzun bir fırın tepsinine yerleştirilir köftenin dışına yumurta sarısı sürülür 160 derece ısıda fırında pişirilir fırından çıkartılınca dilim dilim kesilerek sebze kızartması ile servis yapılır.

