



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ DALYAN KÖFTE

- 1 Çorba Kaşığı salça
- 1 Su Bardağı süt
- 100 gr Sana Margarin
- 4 Dilim Bayat Ekmek İçi
- 1 Adet havuç
- 1 Adet soğan
- 1 Adet yumurta
- 5 Adet patates
- 1 Çay Kaşığı tuz, karabiber, kimyon
- 500 gr kıyma
- 1 Çay Bardağı bezelye
- 3 Adet katı pişmiş yumurta

Öncelikle havucu, bezelyeyi ve yumurtaları haşlayın. Bir kaba kıyma, rendelenmiş soğan, yumurta, ıslatılıp suyu sıkılmış ekmeğin içi, tuz, karabiber ve kimyonu alarak iyice yoğurun. Hazırladığınız köfteyi pişireceğiniz fırın kabına bastırarak açın. Ortasına garnitürü ve yumurtaları (bütün olarak) yerleştirip rulo yapın. Kenarlarını iyice kapatın. Üzerine sulandırılmış salçayı sürün, önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana dek pişirin. Patatesleri haşlayarak iyice ezin ve tencereye aktarın. Margarin, tuzunu ve sütü ekleyerek püreyi hazırlayın. Pişen köfteyi servis tabağına alarak püreyle servis edin.