TAVUKLU DALYAN KÖFTE

4-5 Kişilik Gerekli Malzemeler:
Soğan (1 adet orta boy)
Tavuk kıyması (350 gram)
Yumurta (1 adet sarısı)
Bayat ekmek içi (3-4 dilim)
Haşlanmış havuç (1 adet orta boy)
Haşlanmış bezelye (75 gram-1 bardak)
Haşlanmış patates (1 adet orta boy)
tuz (1 çay kaşığı)
Karabiber (1 çay kaşığı)
Kimyon (1 tatlı kaşığı)
Sosu için: Tereyağı (1 çorba kaşığı)
Salça (2 çorba kaşığı)
Un (1 tatlı kaşığı)
Su (2 su bardağı soğuk)
Tuz (1 çay kaşığı)
Karabiber (2 çay kaşığı)

Kabukları önceden soyulmuş ve haşlanmış 1 adet havucu kalın ve uzun şeritler şeklinde dilimleyin. Önceden haşlanmış ve kabuğu soyulmuş 1 adet patatesi uzun şeritler şeklinde kesin. Boş bir kabın içine 350 gram tavuk kıymasını koyun üzerine önceden ufalanmış 3-4 dilim ekmek içini, 1 adet yumurta sarısını, 1 tatlı kaşığı kimyonu, 1 çay kaşığı tuzu ve 1 çay kaşığı karabiberi koyun.
1 adet kabuğu soyulmuş soğanı rendenin ince tarafıyla rendeleyin ve kıymalı karışımın üzerine ekleyin. Bu karışımı yaklaşık olarak 3-4 dakika boyunca elinizle hamur yoğurur gibi yoğurun.
Yoğurduğunuz karışımı bir yağlı kağıdın üzerine alın ve tüm kağıdın üzerine yaklaşık 1 cm kalınlığında yayın. Kare formunda kağıdın üzerine yaydığınız kıymanın içine sırasıyla önce dilimlediğiniz havuçları sıra sıra dizin. Arkasından önceden dilimlediğiniz patatesleri de kıymanın üzerine havuçların arasına dizin ve aralarına önceden haşlanmış bezelyeleri dökün. Tüm malzemeleri dikkatli bir şekilde yerleştirdikten sonra kıymayı kağıttan ayırmadan kağıtla beraber rulo şeklinde içe doğru sarın. Kağıdın kenarlarını içe doğru kıvırın. Sardığınız ruloyu önceden 180 derece ısıtılmış fırına koyarak 20-25 dakika pişirin.
Bir tencerenin içine 1 çorba kaşığı tereyağı koyarak eritin. Üzerine 2 çorba kaşığı salça, 1 çay kaşığı tuz ve 2 çay kaşığı karabiber dökerek 2-3 dakika boyunca kavurun. Üzerine 1 tatlı kaşığı unu da ilave ederek 2-3 dakika sürekli çırparak kavurun. Üzerine 2 su bardağı soğuk su ilave ederek kaynamaya bırakın. Kaynayan sosunuzu ocaktan indirin.
20-25 dakika boyunca pişirdiğiniz rulo köfteyi fırından alın ve üzerindeki yağlı kağıt tabakasını çıkartın. Rulo şeklindeki köfteyi 1 'er cm kalınlığında ince dilimleyerek bir fırın kabının içine dizin ve üzerine ocakta hazırladığınız sosu sıcak olarak dökün. Köftelerden bir tanesini servis tabağına alın, üzerine hazırladığınız sostan ilave edin, kenarlarını maydanozla süsleyin ve servise hazır hale getirin.

© lezzetler.com tarif no:54115 • adı:Tavuklu Dalyan Köfte • gönderen:çilek • indirme tarihi:27.04.2024 - 02:52