

Dalyan Kofte

Malzemeler

750 gr kiyma

2 dilim ekmek ici

2 adet sogan

2 adet yumurta

Tuz

Karabiber

Ici Icin:

1 yumurta

3 kati pismis yumurta

1 fincan haslanmis bezelye

1 fincan haslanmis havuc

1 kasik sivi yag

Yapilisi

Bir kaba kiyma, ekmek ici, rendelenmis sogan, iki yumurta, karabiber, tuz ilave edilir ve iyice yogruyoruz.

Bir tepsi icerisine bir parmak kalinliginda yayilir.

Uzerine ortadan kesilmis uc yumurta, haslanmis bezelye ve havuclar konulur.

Yan tarafi uzerine kapatilir.

Uzerine cirpilmis yumurta surulur.

Onceden 180 derecede isitilmis firinda 40-45 dk pisirilir.

Pisirildikten sonra servise hazir