

Dalyan Kofte

Malzemeler

800 gr yagli dana kiymasi
2 fincan Galeta Unu
Biber, tuz
Yarim bag maydanoz
2 cay bardagi su
2 cay bardagi sogan suyu
2 adet yumurta
2 dis sarimsak
2 cay kasigi kekik
Yeni bahar, kimyon, pul biber(istege bagli)
1 adet Yumurta
1-2 adet Havuc
1 cay bardagi Konserve bezelye
1 adet Yumurta

Yapilisi

Havucdari uzunlamasina 4 parcaya dograyip haslayin.
Bezelyeleri yıkayarak suzun.
2 yumurtayi haslayin.
Maydanozlari ince ince kiyin ve sarimsaklari ezerek hazirlayin.
Bir kap icinde iki defa cekilmis kiymaya galeta unu, 1 adet yumurta, kiyilmis maydanoz, sogan suyu, tuz, biber, ezilmis sarimsak, diger cesniler ve suyu ekleyerek yogurun.
Koftenin yumusak olmasi icin icine su ekleyin ve yeniden yogurun.
Yumurtalari kabuklarini soyularak uzunlamasina 4 parcaya kesin.
Folyo uzerine kofte harcini 1 cm kalinlikta yayin.
Ortasina ic garnituru (havuc, bezelye, yumurta) koyun ve folyo yardimiyla siki sekilde sarin.
Siki bir sekilde sararak rulo yaptiginiz dalyan kofteyi, ek yeri alta gelecek sekilde alti hafif yaglanmis tepsiye alin. Uzerine cirpilmis yumurta surun ve firina yerlestirin.
Dalyan kofte istege gore patates puresi esliginde sicak olarak servis edilir.