



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

P RELİ DALYAN KÖFTE



Köftesi İçin;
500 gr. köftelik kıyma
1 Yumurta
1 Orta boy kuru soğan
3 Dilim bayat ekmek
4 – 5 dal maydanoz
1 Adet haşlanmış yumurta
2 İnce havuç
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
P re İçin;
3 Sıcak haşlanmış patates
1 Kahve fincanı süt
1 Kahve kaşığı tereyağı

- # 1 Adet kuru soğan rendelenir. Suyu süzülmez.
- # Kuru ekmek dilimleri soğan rendesi ve suyuyla yumuşatılır.
- #  zerine, kıyma, tuz, karabiber, yumurta ve ince kıyılmış maydanoz eklenir 10 -15 dakika yoğrulur.
- # Köfte dinlenirken patates püresi hazırlanır. Bunun İçin patates ezilir, yavaş yavaş süt eklenir, son anda tereyağı konur.
- # Alüminyum folyodan 35 – 40 cm. kesilir.  zerine köfte harcı, folyonun kenarına taşmayacak şekilde yayılır.
- # Köftenin  zerine tam örtecek şekilde p re yayılır.
- # P reli dikdörtgenin ucuna haşlanmış ince havuç ve dörde bölünmüş haşlanmış yumurta konur.
- # Folyonun yardımıyla, düzgün bir şekilde kenardan itibaren köfte yuvarlanarak rulo yapılır.
- # Alüminyum folyoya rulo şeklindeki köfte sıkıca sarılır.
- # 175 derece fırında 40 dakika pişirilir. Kesilmesinin kolay olması İçin yarım saat dinlendirilir. 3 cm. kalınlığında köfte dilimlenir.

Not: Bu köfte havuç püresi ile de yapılabilir.