

DALYAN KÖFTE

Malzemeler:

- 1 kilogram dana kıyma
- 2 adet soğan (rendelenmiş)
- 1 su bardağı galeta unu
- 2 adet yumurta
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı pul biber
- 1 adet havuç (haşlanmış)
- 1 su bardağı bezelye (haşlanmış)
- 5 adet yumurta (haşlanmış, köftenin içine dolgu için)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- ½ su bardağı su

Yapılışı:

- Bir yoğurma kabına kıyma, soğan, yumurta, galeta unu, sıvı yağ, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip karıştırın.
- İyice yoğurulan kıymayı pişirme kağıdının üzerine alın.
- Kıymayı rulo haline gelebilecek şekle getirin ve tam ortasına bir çukur açın.
- Açtığınız çukurun içerisine önce bezelyelerin yarısını ve haşlanmış uzun şeritler halinde kesilmiş havuçları yerleştirin.
- Haşlanmış, soğumuş yumurtaları da dik bir şekilde ortaya dizdikten sonra geri kalan bezelyeler ile boşlukları doldurun.
- Kıymayı, harcı kapatacak şekilde dikkatlice rulo haline getirin ve pişirme kağıdını kapatarak yuvarlayın ve kenarlarından kapatın.
- Üzerine bir kat daha pişirme kağıdı sardıktan sonra 200 derece fırında 45 dakika pişirin.
- 45 dakika sonunda köfteyi fırından çıkarın ve salçalı suyu köftenin üzerine, her yerine gelecek şekilde dökün ve yayın.
- Soslanan köfteyi 15 dakika daha fırına verin.
- Fırından çıktıktan sonra dilimleyerek servis edin.

Dalyan Köfte için örnek bir sos

Malzemelerin miktarı yaptığınız dalyan köfte miktarına bağlı olarak değişir, aşağıdaki miktarlar göz kararı şeklinde olarak verilmiştir, yani siz kendi isteğinize bağlı olarak koyu ya da sulu da yapabilirsiniz.

Malzemeler:

- 150 gr tereyağı
- ½ su bardağı un
- 1 su bardağı domates püresi
- 1 Bardak et suyu
- Tuz

- Karabiber

Yapılışı:

- Tereyađ ve Unu kavur, bu noktada biraz yanık istenirse ona göre kavrulması gerekir, yani un rengine göre karar sizin
- Domates püresini ilave et çok az ısıt
- ½ Bardak et suyu ilave et ve ırp
- Çırpma işlemi tamamlanınca kalan et suyunu da ilave et
- 2 tutam tuz
- Damak tadınıza göre bolca karabiber ekle
- Bu noktada belki biraz acı pul biber ve kekik de ilginç sonuçlar verebiliyor. Tamamen ağız tadınız ile ilgili bir seçenek bu.

Sosun altını kısarak pişmesine devam etmesini sağla ancak yanmasın
Köfte de pişince iki parmak kalınlığında kes
Sosu zerine dk ve servis yap.