PÜRELİ 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
Püre 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.
Üzerine, kıyma, tuz, karabiber, yumurta ve ince kıyılmış maydanoz eklenir 10 -15 dakika yoğrulur.
Köfte dinlenirken patates püresi hazırlanır. Bunun için patates ezilir, yavaş yavaş süt eklenir, son anda tereyağı konur.
Alüminyum folyodan 35 – 40 cm. kesilir. Üzerine köfte harcı, folyonun kenarına taşmayacak şekilde yayılır.
Köftenin üzerine tam örtecek şekilde püre yayılır.
Püreli 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 için yarım saat dinlendirilir. 3 cm. kalınlığında köfte dilimlenir.

Not: Bu köfte havuç püresi ile de yapılabilir.