



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

## 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.
- # Pürelilik dikkörtgenin 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.