



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA HAVUÇLU KÖFTE

1 adet havuç
400 gr yağlı kıyma
1 adet soğan
1 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı tuz

Havuç ve soğan rendelenir, suları sıkılarak atılır. Üzerine kıyma, kimyon, tuz ilave edilir. Bir kaç dakika yoğrulur. Harçtan ceviz kadar parçalar alınır, parmak şekli verilir. Köfteler yağlı kağıt serilmiş fırın kabına dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yarım saat pişirilir.