



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇ İÇLİ KÖFTE

1 kg çekilmiş kıyma  
2 dilim ekmeđ  
2 adet havuđ  
2 kařık un  
2 kaşık tereyağı  
1 bardak süt  
2 adet yumurta  
karabiber  
tuz

### Yapılışı:

Ekmeđleri ıslatıp iyice ezin. Kıymayla karıştırın. Yumurta, tuz ve karabiberi koyun. Hazırlanan bu kıymayı yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın. Ayrı bir tencerede yağı eritip içine konan un pembeleşirken süt ilave ederek bir beyaz salça elde edin. Havuğları haşlayın, kibrit çöpü gibi ince ince kesip salçayı katın. Yumurta büyüklüğünde kesilen kıymanın parmakla içini açıp bu salçaları içlerine doldurun. Deliđi tekrar kapatıp kızgın yağda kızartın.

[ML® Havuđlu Köfte için tığlayın](#)[ML® Havuç Köftesi için tığlayın](#)