



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PATATESLİ KÖFTE

<https://migros.com.tr>

400 gr. orta yağlı dana kıyma
1 büyük havuç
2 patates
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 yumurta sarısı
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
2 çorba kaşığı rendelenmiş eski kaşar
2 çay kaşığı iri dövülmüş karabiber
Tuz
Kızartmak için:
Un
Sıvıyağ

Havuçları ve patatesleri soyun ve rendeleyin. Maydanoz,dereotunu kıyın kıyın. Havuçları ve patatesleri zeytinyağı ile çok az diri kalacak şekilde orta ateşte pişirin (sebzeler yumuşamaz ise 1-2 çorba kaşığı su ekleyip pişirmeye devam edin). Kıyma ve geri kalan malzemeleri ekleyip iyice yoğurun. Yumurta büyüklüğünde köfteler yaparak biraz yassı hale getirin. Köfteleri una bulayın,bir tencerede sıvıyağı kızdırıp köfteleri pişirin.

