



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU TEPİİ KÖFTESİ

1 kg. kıyma
1 adet yumurta
2 adet havuç
2 adet orta boy kuru soğan
10-15 dal maydanoz
1 orba kaşığı yağ
kimyon
karabiber
tuz

Havuç, yarım olarak haşlanır, halka halka doğranır, bir kenara konur. Köfte malzemesi yoğrulur, yağla fırın kabı yağlanır, köfte harcının yarısı bastırarak yerleştirilir, üzerine halka havuçlar dizilir, tuz serpilir, kalan harç da üzerine bastırarak yerleştirilir. Yumurta çalkalanır, en üste sürölür, 200 derece fırında kıpkırmızı olana kadar pişirilir.

[ML® Havuç Köftesi için tıklayın](#)

[ML® Havuçlu Köfte için tıklayın](#)