



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ KÖFTESİ

500 gr havuç
3 kaşık un
2 kaşık tereyağı
1 adet yumurta
1 tutam kıyılmış dereotu
1 tutam kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber
Kızartmak için;
1 bardak sıvı yağ
Yarım çay bardağı un

Havuçları yıkayıp temizledikten sonra, çelik tencerede az suyla ateşe koyun.

Yumuşayınca suyunu süzün ve çatalla ezerek püre haline getirin. Başka bir küçük tencerede yağı eritip unu ekleyin.

Kısık ateşte sürekli karıştırarak kavurun. Ocaktan alın ve soğumaya yakın havuç püresi, ince kıyılmış maydanoz, dereotu, kimyon, tuz, karabiber ve 1 yumurta ekleyip yoğurun.

Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp una bulayın. Elinizde yuvarlak biçimde şekillendirin.

Sıvı yağın tavaya alıp iyice kızdırdıktan sonra köfteleri tencereye alın, arkalı önlü ters çevirerek kızartın. Daha sonra kağıt havlu üzerine alıp fazla yağın çekilmesini sağlayın.

Sıcak ya da ılık olarak servis yapabilirsiniz.

