



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ KÖFTESİ

4 adet havuç
Yeteri kadar su
2 adet patates
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
3 dal kıyılmış maydanoz
3 dal kıyılmış dereotu,
Tuz, karabiber, kimyon
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Köfteleri bulamak için:
Yeterince un

Havuçları temizleyip birkaç parçaya bölün. Üzerlerini geçecek kadar su ekleyip, iyice yumuşayana dek haşlayın ve çatalla ezin. Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun ve ezerek püre haline getirin. Tereyağını eritip, kısık ateşte unu sarartmadan kavurun. Soğuduktan sonra üzerine püre haline getirdiğiniz havuç ve patatesi katın. Yumurta, maydanoz, dereotu, tuz, karabiber ve kimyon ilave edip yoğurun. Harçtan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elinizi ara sıra suya batırarak oval köfteler hazırlayın ve un serpilmiş bir tepsiye dizin. Tepsiyi sallayarak üzerlerine un yapışmasını sağlayın. Bol yağda kızartın. Fazla yağın almak için yağlı kağıt üzerine çıkarın. 5 dakika bekletip servis yapın.

