



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HAVUÇ KÖFTESİ

Elif Korkmazel

8 adet havuç  
5 dilim bayat ekmek  
6 adet kuru kayısı  
5 adet taze soğan  
Yarım demet maydanoz  
1 demet nane ve dereotu  
3 diş sarımsak  
1 adet yumurta  
1 su bardağı un  
Tuz, karabiber, kırmızıbiber  
Kızartmak için:  
1 su bardağı sıvıyağ

Havuçları soyup tuzlu suda 20 dakika haşlayın ve çatalla ezin. Ekmekleri suda ıslatıp suyunu süzdükten sonra havulara ekleyin. İnce kıyılmış kuru kayısı, taze nane, dereotu, maydanoz ve sarımsağı karışıma katın. Un hariç diğerk malzemeleri de üzerine ilave edip iyice yoğurun. Bu harçtan oval köfteler yapın ve una bulayıp kızgın yağda kızartın. Sıcak ya da soğuk servis yapın.