



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ KÖFTESİ

4 adet orta boy havuç
1 adet yumurta
8-10 dal maydanoz
3-4 çorba kaşığı un
Yarım çay bardağı dövülmüş ceviz
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Bulamak için:
1 su bardağı un

Havuçları temizledikten sonra haşlayın. Suyunu süzün ve bir kaba alıp; un, ceviz, tuz, karabiber ve pulbiberi ekleyin. Tüm malzemeyi karıştırın. Karışımından bir çorba kaşığı alın ve başka bir çorba kaşığını üzerine kapatıp, şekil verin. Köfteleri una bulayıp, kızdırılmış sıvıyağda iyice kızartın.



Fotoğraf "pazartesi" tarafından gönderildi. 01.12.2014