



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ MÜCVERİ

1 adet yumurta
10 dal maydanoz
4 çorba kaşığı un
4 adet orta boy havuç
1/2 çay bardağı dövülmüş ceviz
Tuz
Karabiber
Pul biber
Bulamak için:
1 su bardağı galeta unu
1 adet çirpılmış yumurta
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Havuçları rendeliyoruz ve zeytinyağında soteleyerek pişiriyoruz. Pişirdiğimiz havuçların üzerine yumurta, ceviz, tuz, karabiber ve pul biber ekliyoruz. Maydanozları ince ince kıyıp ekledikten sonra iyice karıştırıyoruz. Galeta unu ilavesi ile köfte formuna getirip avucumuzda şekil veriyoruz. Tavaya sıvı yağ koyup kızdırıyoruz. Hazırladığımız köfteleri çirpılmış yumurtaya, galeta ununa bulayıp kızgın yağda kızartıyoruz.

