



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

HAVUÇ PÜRELİ KÖFTE

Yarım kg kıyma
1 adet soğan
1 diş sarımsak
2 dilim bayat ekmek içi
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
Püre için:
3 adet havuç
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
Rendelenmiş kaşar

Soğan rendelenir, önce ekmekle yoğrulur sonra diğer malzemeler katılır ve 2-3 dakika yoğrulur. Köfte harcı buzdolabına konur, yarım saat dinlendirilir. Bu arada havuçlar soyulur ve az suda haşlanır. Sıcakken üzerine süt ve tereyağı konur blenderden geçirilir. Dinlenen köfte harcından limon kade parçalar alınır. Ortasına baş parmak takılarak çevrilir, minik çanak şekli verilir. Çanak köfteler yağlanmış fırın kabına dizilir. 200 derece fırında 25-30 dakika pişirilir. Sonra oyuk kısımlara havuç püresi doldurulur. Üzerine kaşar konur. Fırına tekrar verilir, kaşar eriyene kadar pişirilir.