



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAVUÇ SARAY KÖFTESİ

10 adet orta boy havuç  
5 dilim bayat ekmek  
6 adet kuru kayısı  
4-5 adet taze soğan  
Yarım demet maydanoz  
1'er demet nane ve dereotu  
3 diş dövülmüş sarımsak  
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
1 çay kaşığı kırmızı biber  
1 adet yumurta  
Tuz  
Karabiber  
1 su bardağı un  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ

Havuçları soyup tuzlu suda 20 dakika haşlayın. Süzüp geniş bir kaba alın ve çatalla ezin. Ekmekleri suda ıslatıp suyunu sıktıktan sonra havuç ekleyin. İnce kıydığınız kuru kayısı, taze soğan, maydanoz, dereotu, nane ve sarımsağı karışıma ekleyin. Un hariç diğer malzemeleri de üzerine ekleyip iyice yoğurun. Harçtan büyükçe oval köfteler hazırlayın. Una bulayıp kızgın yağda kızartın. Sıcak olarak servis yapın.