



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ SOSLU KÖFTE

Yarım kg kıyma
2 dilim bayat ekmek
1 adet soğan
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı
Sos için:
2 adet iri havuç"
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı su

Soğan rendelenir, ekmekle karıştırılır. Sonra kıyma, tuz, kimyon eklenir ve yoğrulur. Arzu edilen şekil verilir. tereyağında köfteler kızartılır. Başka bir tencerede tereyağı ve rende havuçlar kavrulur, su, karabiber, tuz eklenir, bir taşım kaynatılır. Kızaran köfteler atılır, 15 dakika pişirilir.