



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU EKMEK KÖFTESİ

- 1 tane bayat ekmek
- 3 tane rendelenmiş havuç
- 1 kaşık tuz - karabiber
- 1 kaşık margarin
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay kaşığı salça
- 1 tane yumurta

Ekmekleri ıslatıp suyunu sıkalım içine tuz karabiber ve margarin katıp yuğuralım, rendelenmiş havuçları yuğurduğumuz ekmek hamuruna koyup rulo yapalım saralım süt, salça, tuz, karabiber ve yumurtayı bir kaba koyup mikserle çırpalım sardığımız havuçlu dolmaları yumurtalı karışıma batırıp yağladığımız fırın tepsisine dizelim kızarana kadar fırında pişirip servis edelim.