



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAVUÇLU SULU KÖFTE

Malzemeler:

250 gram yağsız dana kıyma
2 yemek kaşığı pirinç
2 adet kuru soğan
2 adet havuç
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 adet yumurta
yarım limonun suyu
karabiber
tuz

Hazırlanışı:

Kıymaya bir adet soğan rendelenir. Kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve bir yumurta akı eklenerek iyice yoğrulur. Yıkamış pirinç ilave edilerek fındık büyüklüğünde toplar yapılır. Tencerede bir küçük soğan ve kıyılmış maydanoz yaprakları hafifçe kavrulur. 6 su bardağı su eklenir. Kaynayınca köfteler ve küçük doğranmış havuçlar atılıp pişirilir. Ocak kapatıldıktan sonra çırpılmış bir yumurta sarısı ile yarım limon suyu ilave edilip karıştırılır ve servise sunulur.

[ML® Havuç Köftesi için tıklayın](#)
