



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HAVUÇTA KÖFTE

4 adet kalın havuç  
Kızartma yağı  
Köfte için:  
Yarım kg kıyma  
1 adet rende kuru soğan  
1 su bardağı galeta unu  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için:  
1 su bardağı su  
1 çorba kaşığı salça  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çay kaşığı tuz

Köfte malzemesi 5 dakika kadar yoğrulur. Sonra cevizden biraz küçük toplar yapılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. 200 derece fırında 25 dakika kadar pişirilir. Bu arada havuçlar soyulur ve cetvel gibi dilimlenir. Kızgın yağda kızartılır. Kenarına pişen köfte konur, rulo sarılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine salçalı su gezdirilir. 200 derece fırında 10 dakika pişirilir.