



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ FIRIN KÖFTE

1 adet havuç
Yarım kg. kıyma
1 su bardağı galeta unu
1 adet soğan
Yarım çay kaşığı hardal
2 çorba kaşığı domates salçası
2 yumurta
3 adet patates
1 su bardağı bezelye
Yarım demet maydanoz
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, kara biber

Önce fırını 175 derece sıcaklığa ayarlayalım. Dikdörtgen, derin cam bir kek kalıbını yağlayalım ve yağlı kağıtla kaplayalım. Havucu ince halkalar halinde dilimleyelim ve yağlı kağıtla kapladığımız kek kalıbının altına serelim. Havucun geri kalan parçasını rendeleyelim. Kıyma, galeta unu, soğan, hardal, yumurta, tuz ve domates salçasıyla karıştırıp yoğuralım. Patatesleri tuzlu suda haşlayalım. Zeytinyağı ilave ederek robotta püre haline getirelim. Dilerseniz rondo ile de yapabilirsiniz. Maydanoz ve bezelyeyle karıştıralım. Kıyma karışımını ikiye ayıralım. Karışımın yarısını dilim havuçları yerleştirdiğimiz kek kalıbına koyalım. Üzerine patates püresini yayalım ve geri kalan kıyma karışımını ekleyelim. Kek kalıbının üzerini folyoyla kapatıp, 1 saate yakın fırında pişirelim. Kalıbı servis tabağına ters çevirip yağlı kağıdı kaldırarak dilimleyip servis yapalım.