# HAVUÇLU KÖFTE

Yarım kg. köftelik kıyma
1 Adet orta boy havuç
1 Su bardağı kaşar peyniri rendesi
1 Adet orta boy kuru soğan
Yarım demet maydanoz
Alabildiği kadar ekmek kırıntısı ya da galeta unu
1 Dolu çorba kaşığı yoğurt
1 Tatlı kaşığı karabiber
1,5 Tatlı kaşığı tuz

# Yoğurma kabına rendenin ince kenarı ile rendelenmiş havuç, yoğurt, rende kuru soğan ve kıyma konur.
# Malzemeler birbirine karışana kadar yoğrulur. Sonra rende kaşar eklenir ve ele yapışmayacak bir kıvam alana kadar ekmek kırıntısı ya da galeta unu katılır.
# En son ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber eklenir, 3 – 4 dakika kadar yoğrulur.
# Köfte harcı buzdolabının alt rafında 20 dakika dinlendirilir. Daha sonra normalden biraz daha büyük köfteler yapılır.
# Tavaya bir miktar yağ konur, kızınca köfteler yerleştirilir, 2 yüzü altın renginde kızartılır.
# Kızaran köfteler kağıt havluya çıkarılarak fazla yağı alınır.
# Arzu edilen şekilde süslenir, sofraya getirilir.

Not: Köftelerin teflon tavada kızartılması tavsiye edilir, çünkü köftenin içindeki kaşar peyniri eriyerek normal tavaya yapışabilir.