



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## HAVUÇ KÖFTESİ



4 adet orta boy havuç  
2 adet orta boy patates  
2 adet taze soğan  
1 su bardağı rende beyaz peynir  
5 orba kaıı un  
10 - 15 dal maydanoz  
1 tatlı kaıı kırmızı pul biber  
1 tatlı kaıı tuz  
Kızartmak için;  
1,5 su bardağı sıvıya

- # Havuç ve patateslerin kabukları soyulur, buharda pişirilir yada çok az suda haşlanır.
- # Daha sonra atal yada pre aletiyle çukur yourma kabına aktarılır.
- # zerine un, rende beyaz peynir, tuz, kırmızı pul biber, ince kıyılmış maydanoz ve taze soğan ilave edilir.
- # Malzeme kaıkla iyice karıştırılır, bu arada küçük bir tavada sıvıya kızdırılır.
- # Havuç köftesi harcından ıslatılmış kaıkla ceviz büyüklüğünde köfteler kızgın yaa atılır, daha sonra kızaran köfteler kağıt havlu üzerine çıkarılır, servis tabağına aktarılıp servise sunulur.

**Not:** Havuç kftesine lezzet vermek amacıyla, kimyon ve ezilmiş sarımsak ilave edilebilir.