HAVUÇ KÖFTESİ



4 adet orta boy havuç
2 adet orta boy patates
2 adet taze soğan
1 su bardağı rende beyaz peynir
5 çorba kaşığı un
10 – 15 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için;
1,5 su bardağı sıvıyağ

Havuç ve patateslerin kabukları soyulur, buharda pişirilir yada çok az suda haşlanır.
Daha sonra çatal yada püre aletiyle çukur yoğurma kabına aktarılır.
Üzerine un, rende beyaz peynir, tuz, kırmızı pul biber, ince kıyılmış maydanoz ve taze soğan ilave edilir.
Malzeme kaşıkla iyice karıştırılır, bu arada küçük bir tavada sıvıyağ kızdırılır.
Havuç köftesi harcından ıslatılmış kaşıkla ceviz büyüklüğünde köfteler kızgın yağa atılır, daha sonra kızaran köfteler kağıt havlu üzerine çıkarılır, servis tabağına aktarılıp servise sunulur.

Not: Havuç köftesine lezzet vermek amacıyla, kimyon ve ezilmiş sarımsak ilave edilebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1183 | Adı: Havuç Köftesi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 03:53