



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BEBEK HAVUÇ SALATASI

Ayşe Tüter

Malzemeler:

- 1/2 Kg patates ( haşlanmış )
- 1 Tane havuç ( haşlanmış )
- 1 Çay kaşığı YONCA sarımsak ezmesi
- 1 Kahve fincanı YONCA ayçicek yağı
- 1/2 Çay kaşığı hardal
- 1 Limon suyu ve kabuğunun rendesi
- 1 Çay kaşığı toz kırmızıbiber
- Tuz
- Karabiber

Haşlanmış patates ve havucu iyice ezin bir tavada ayçicek yağın kızdırın YONCA sarımsak ezmesini koyup soteleyin, kırmızıbiberi koyun ateşten alın patatesle havucun üzerine dökün. Tuz, karabiber, hardalı, limon kabuğunu koyun iyice karıştırın ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, küçük havuç şekli verin, tabağa dizinlerine limon suyu gezdirin maydanozla süsleyin, servis yapın.