



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİR LOKMALIK HAVUÇ TARATOR

<https://migros.com.tr>

3 adet havuç
1 çay bardağı sıvıyağ
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı mayonez
1 kase süzme yoğurt
Dereotu
Tuz
Pul biber

1. Önce havuçları soyup rendeleyin.
2. Sıvı yağı tavada hafif kızdırıp rendelenmiş havuçları soteleyin.
3. Tuzunu ve pul biberini atın.
4. Havuçlar sotelendikten sonra yoğurt, mayonez ve ezilmiş sarımsak ile karıştırıp, servis kaşıklarına koyun ve dereotu ile süsleyin.

