



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇITIR HAVUÇ

Havuçları sebze soyucu ile soyun ama yeşil kısımlarını üzerinde bırakın. 1 çorba kaşığı tuz ile havuçları 8-10 dakika haşlayın. Hala ısırlacak kıvamda olmalıdır. Süzgeçten geçirin ve soğumaya bırakın. Ekmek dilimlerini mutfak robotunda çok ince bir un elde edene kadar kıyın ve sonra peynir ve köri tozu ekleyin. Bu karışımı büyük veya sığ bir tabağa koyun. Yumurta beyazlarını başka bir (derin) tabakta çırpın. Yağı fritözde 175°C'de ısıtın. Havuçları teker teker önce yumurta beyazına daha sonra galeta ununa batırın. Bir seferde 2-3 havucu 1-2 dakika kızartın. Havuçları, biraz kağıt havlu üzerinde süzün. Fırında pişmiş tavuk ile çok lezzetlidir.
