



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMAT SOSLU HAVUÇ KIZARTMA

3 adet kalın havuç  
Kızartma yağı  
Sos için:  
4 adet orta boy domates  
1 diş sarımsak  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı toz şeker  
Yarım kahve fincanı sıvıyağ

Havuçların kabukları soyulur. Enine 4 parçaya kesildikten sonra boyuna cetvel gibi dilimlenir. Kızgın yağda rengi dönene kadar kızartılır, servis tabağına konur. Sos malzemesi bir küçük tencereye bırakılır, bir taşım pişirilir. Kızarmış havuçların üzerine gazdırılır.