



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.