



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ KIZARTMASI

8 Havuç
1,5 Bardak su
5 Bardak su, Kızartmaya
1 Çay bardağı zeytinyağı,
1,5 Su bardağı un
Tuz.

Bir tencereye su koyup kaynattıktan sonra bıçak sırtı inceliğinde meyilli dilimlere kesilmiş havuçları atarak, yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlayın. Süzgeçten geçirerek suyunu süzün ve soğumaya bırakın. Havuçlar soğuyunca, bir kaba unu koyup üstüne azar azar su katın. Hızlıca karıştırarak bulamaç haline getirin. Havuçları önce un sonra hazırlanan bulamaca btırıp kızgın yağda kızartın. Delikli bir kepçeyle tabağa aldıktan sonra yanında yoğurtla birlikte servis yapabilirsiniz.