



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇ KIZARTMASI

1 kilo havuç  
400 gram yoğurt  
3 çorba kaşığı un  
1/2 su bardağı zeytinyağı  
1 adet yumurta  
Yeteri kadar tuz

Havucun dış kabuğu soyulur. Bol su ile yarıdan fazla pişmiş haşlanır, soğuduktan sonra yassı, ince kesilir, una bulanır. Kızgın yağda kızartılır ya da iki kaşık, un bir yumurta, dört kaşık su ile koyu hamur halinde hazırlanır. Havuçlar unlandıktan sonra hazırladığımız hamura batırılır. Kızgın yağda kızartılır. Üzerine yoğurt ya da fıstıklı, cevizli tarator dökülür.

[ML® Kaplama Biber Kızartması için tıklayın](#)