



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ DİZMESİ

4 adet kalın havuç
2 adet yumurta
1 çay bardağı un
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Üzeri için:
1 su bardağı sarımsaklı yoğurt

Havuçlar soyulur ve az suda yarım yumuşayana kadar haşlanır. Sonra 1 santim kalınlığında daire şeklinde doğranır. Diğer yanda yumurta, un, zeytinyağı, karabiber, tuz ve az miktarda su iyice çırpılır. Havuç dilimleri bu karışıma bulanır ve yağlanmış tepsiye dizilir. 190 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir.