



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ EZMESİ

4-5 orta boy havuç
1-2 iri diř sarımsak
3 orba kaşığı yoğurt
1 orba kaşığı mayonez
Zeytinyađı
Tuz

Havuçlar güzelce yıkanıp soyulduktan sonra rendelenir. Rendelenen havuçlar 1 çorba kaşığı zeytinyağının kızdırıldığı tavada sotelenir. Piřirilirken bir miktar da tuz eklenir. Havuçların rengi değiştikten sonra havuç tadı daha baskın gelecek kadar sarımsaklı yoğurt eklenir. zerine de mayonezi ekleyip, güzelce karıştırın. Siyah zeytin ile süsleyip soğuk servis yapın.