



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ PÜRELİ EKMEKLER

4 adet havuç
1 su bardağı süt
1 adet haşlanmış patates
1 çorba kaşığı şeker
Tuz, kırmızı pul biber
3 çorba kaşığı zeytinyağı
6 dilim kepek ekmeği

Havuçları irice rendeleyip bir tencereye koyun, üzerine sütü, şeker ve yağı ilave edin. Ocak üzerine alıp 10 dakika kadar pişirin. Daha sonra içine haşlanmış patatesi rendeleyip koyun. Bu karışıma baharatları koyup blender yardımı ile püre haline getirin. İstenirse içine ezilmiş sarımsaklar da konulabilir. Ekmekleri kızartıp servis tabağına dizin ve üzerlerine kaşıkla şekillendirdiğiniz havuç püresini koyup servis yapın.