



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇ SALATASI

1/2 kilo havuç  
1,5 fincan zeytinyağı  
1 fincan sirke veya bir büyük limon  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım demet maydanoz  
8 tane zeytin

Havuçlar iyice kazınıp sert olan dip tarafları kesildikten sonra yıkanıp, rendenin en ince tarafından geçirilerek bir tabağa konur, üzerine zeytinyağı ilâve edilip iyice karıştırılır. Ve üzerine ince kıyılmış maydanoz ve çekirdekleri çıkarılmış zeytinler de konup limon suyu veya sirke gezdirilir. Arzu edilirse kaynar suda 10 dakika müddetle haşlanarak katı hale gelmiş olan yumurtalar da dörde bölünüp konarak sofraya getirilir. Tuzu başlangıçta zeytinyağı ile harman edildiği sırada konursa iyice hallolur. Havuçları temizleyip iri parçalara böldükten sonra haşlayarak rendeden geçirmeye lüzum kalmadan dilimler halinde tabağa alıp, üzerine maydanoz limon ve zeytinyağı ilâvesi ile salata hazırlamak da mümkündür.

[ML® Çubuk Havuç için tıklayın](#)