HAVUÇ TARATOR

Malzeme:
1 adet havuç
2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
200 gram süzme yoğurt
1 tutam Dereotu
Tuz, karabiber

Havucu yıkayıp rendeleyin. Tavada sıvıyağ ile soteleyin. Mayonezle süzme yoğurdu bir kaseye alıp karıştırın. Dereotunu yıkayıp ince doğrayın. Mayonezli karışıma rendelenmiş havuç ve kıyılmış maydanozu ilave edip karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırdıktan sonra tabağa alıp servis yapın.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 03.06.2021

© lezzetler.com tarif no:49756 • adı:Havuç Tarator • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.03.2024 - 10:29