



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU EZME

- 5 adet havuç
- 2 diş sarımsak
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı mayonez
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Havuçlar güzelce yıkanıp soyulduktan sonra rendelenir. Rendelenen havuçlar 1 çorba kaşığı zeytinyağının kızdırıldığı tavada sotelenir. Pişirilirken bir miktar da tuz eklenir. Havuçların rengi değiştikten sonra havuç tadı daha baskın gelecek kadar sarımsaklı yoğurt eklenir. (yoğurtta tam ölçüye uyulma zorunluluğu yoktur, çok yoğurtlu olmaması gerekir. Göz kararı ekleyin) Üzerine de mayonezi ekleyip, güzelce karıştırın. Siyah zeytin ile süsleyip soğuk servis yapın.