



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI HAVUÇ EZMESİ

Malzeme 1 orta boy havuç, 1 orta boy kabak, 1 dilim bayat ekmek, 1 su bardağı ceviz içi, 2 diş sarımsak, 1 bardak yoğurt, 1 /4 demet dereotu, 1 çay kaşığı sirke, 1 çay kaşığı kırmızı biber, tuz.

Yapılışı Havuçları ve kabağı yıkayın, kazıyın, ikiye bölün, az tuzlu suda yumuşayana kadac haşlayın, soğumaya bırakın. Ekmek diliminin kabuklarını kesin, bir kaba su koyup 5 dakika ıslatın, çıkartıp sıkarak süzün. Ceviziçini havanda dövün. Sarmısağın kabuğunu soyun, ezin. Dereotunu yıkayın, yapraklarını kıyın. Havuç ve kabağı çatalla ezin, ekmekiçi, ceviziçi ve sarmısağı ekleyin, iyice karıştırın. Kaşırıma yoğurdu, dereotunu ve sirkeyi ekleyin, yayvan bir tabağa koyup kırmızı biber serpin