YEŞİL SOĞANLI TABASCO SOSLU HAVUÇLAR

2 yemek kaşığı margarin
400 gr havuç
5 adet yeşil soğan
Bir tutam maydanoz
2 damla tabasco sos
Tuz

Yeşil soğanları ayıkladıktan sonra 4 adedini ince olacak şekilde doğrayın. Tencerenin kapağını kapatıp soğanları 2 yemek kaşığı margarinde, tuz ve üzerini örtecek kadar su ile hafif ateşte pişirin. Piştikten sonra soğumaya bırakın. Haşladığınız soğanları kalan ince şekilde doğranmış yeşil soğan, kıyılmış maydanoz, 1-2 damla Tabasco sos ile blender'de çekin. Elde ettiğiniz sosu kaplara paylaştırın.
Havuçları yıkayıp sebze soyucu ile soyun. Havuçları iki parçaya bölün. Kaplara paylaştırdığınız yeşil soğanlı tabasco sosun içine havuçları yerleştirip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:125951 • adı:Yeşil Soğanlı Tabasco Soslu Havuçlar • gönderen:Ay-Su • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:46