



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ EZMESİ

½ Kg. Havuç
½ Su bardağı bardağından az zeytinyağı
2 Adet Kuru soğan
½ Kg. yoğurt
4-5 Diş sarımsak
Tuz
1 Tutam maydanoz

Havuç yıkanıp ve kazınıp rendelenir.

Zeytinyağı ile rendelenmiş soğan pembeleşene kadar kavrulur. Havuç ilave edilip karıştırılır. Kapak örtölüp, hafif ateşte ara sıra karıştırarak pişirilir. Soğumaya bırakılır.

Sarımsaklar ince ince doğranır veya ezme makinesinden geçirilir, yoğurt ile karıştırılıp soğumuş olan havuçların üstüne dökölüp karıştırılır.

Sonra servis tabaklarına alınıp maydanoz ile süslenir.