



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEBEK HAVUÇ SALATASI

Ayşe Tüter

1/2 kg. patates (haşlanmış)
1 tane havuç (haşlanmış)
2 diş sarımsak
1 kahve fincanı zeytinyağı
1/2 ay kaşığı hardal
1 limon suyu ve kabuğunun rendesi
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
Tuz
Karabiber

Haşlanmış patates ve havucu iyice ezin. Bir tavada zeytinyağını kızdırın. Sarımsakları koyun, soteleyin. Kırmızıbiberi koyun, ateşten alın. Patatesle havucun üzerine dökün. Tuz, karabiber, hardal ve limon kabuğu koyup iyice karıştırın. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, küçük havuç şekli verin. Tabâğa dizin, üzerine limon suyu gezdirin. Maydanozla süsleyin, servis yapın.