



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ HAVUÇLU HAYDARI

Haliç Üniversitesi

Süzme yoğurt 4,5 su bardağı 500 gr
Beyaz peynir 50 gr
Sarımsak 2 diş
Zeytinyağı 4 yemek Kaşığı 40 ml
Nane 1 tatlı kaşığı
Ceviz içi yarım çay bardağı
Tuz yarım çay kaşığı 5.6 gr
Havuç 1 adet

Süzme yoğurdu karıştırma kabına alın. Beyaz peyniri rendeledikten sonra karıştırma kabına aktarın. Küçük parçalar halinde kestikten sonra havanda tuzla ezdiğiniz sarımsakları yoğurda katın. Zeytinyağını küçük bir tavada kızdırın. Ceviz içini ekleyip 2 dakika kadar soteleyin nane eklediğiniz kızgın yağ karışımını nane kokusu çıkınca ocaktan alın. Tüm malzemeyi bir çırpıcı yardımıyla karıştırdıktan sonra son olarak rendelenmiş havuçu ilave edip karıştırın haydariyi servis tabağına alın. Soğuk olarak servis edin.

