



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ SEBZE KAVURMASI

### Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 2 adet havuç (rende)
- 2 adet kabak (rende)
- 1 adet kuru soğan (piyazlık)
- 4 adet taze soğan
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber
- Sosu:
- 300 g yoğurt
- ½ su bardağı ceviz
- 3 diş sarımsak
- ½ demet dereotu (kıyılmış)
- Üzeri için:
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 adet domates

### Hazırlanışı

1. Havuç ve kabağın kabuklarını kazıyıp, ayrı ayrı rendeleyip, kaplara alın.
2. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
3. Taze soğanları ayıklayıp, kıyın.
4. Cevizleri iri çekin.
5. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
6. Domatesleri rendeleyin.
7. Dereotlarını ayıklayıp, kıyın.
8. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırın, içine, rendelenmiş havuçları ilave edip, kavurun.
9. Havuçlar kavrulunca içine rendelenmiş kabağın ekleyip, kavurun.
10. Daha sonra kıyılmış taze soğanları, kekiği, tuz ve karabiberi ilave edip, pişirmeye devam edin.
11. Sebzeler pişince servis tabağına alın.
12. Sosu için; derin bir kâsedede yoğurdu, kıyılmış dereotunu ve sarımsağı, iri çekilmiş cevizi karıştırın.
13. Üzeri için; küçük bir tavada Sana Crème Bonjour kızdırıp içine rendelenmiş domatesleri ve kırmızı pul biberi ilave edip, pişirin.
14. Sote sebzelerin üzerine cevizli, sarımsaklı yoğurt sosu gezdirin. en son olarak Sana crème bonjourlu ve domatesli sosu gezdirip, servis yapın.