



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINLANMIŞ HAVUÇ

<https://www.cumhuriyet.com.tr/gurme>

Havucu haşlamak için:

3 adet havuç

1 adet et bulyon

Bolca sıcak su

Fırınlamak için:

3 yemek kaşığı zeytinyağı

3 yemek kaşığı galeta unu

1 çay kaşığı tepeleme tuz

1 tatlı kaşığı toz biber

1 tatlı kaşığı kekik

Yarım çay kaşığı karabiber

Dipsos için:

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı silme un

1 çay bardağı süt

1 çay kaşığı silme tuz

1 çay kaşığı toz biber

Yarım çay kaşığı karabiber

Havuçları soyup uzunlamasına dörde bölüyoruz ve ortadan tekrar kesiyoruz.

Uygun bir tencereye alıp 1 adet bulyon ve üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip 10 dakika haşlıyoruz.

Havuçlarımız inceyse 8 dakika haşlayınız.

Havuçlar haşlanırken sosu hazırlıyoruz.

Uygun bir kasede yoğurt ve mayonezi çırpıp kenara alıyoruz.

Uygun bir tencere yahut derin bir cezvede 1 tatlı kaşığı tereyağını eritip unu ekliyoruz.

Tereyağı unu çekince sütü ilave edip kıvam alana kadar karıştırarak pişiriyoruz.

Kıvam alan sosa tuz, karabiber ve toz biberi ilave edip ocağın altını kapatıyoruz.

Pişen sosu direkt yoğurt ve mayonez karışımına ekleyip çırpıyoruz.

Sosumuz hazır.Haşlanan havuçları süzüp uygun bir kaba aktarıp, üzerine zeytinyağı ve damak tadımıza göre baharatları ilave ederek harmanlıyoruz.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizip 200 derece önceden ısınmış fanlı fırının en alttan bir üst katında 15 dakika pişiriyoruz.



© lezzetler.com tarif no:177163 • adı:Fırınlanmış Havuç • gönderen:Gül • indirme tarihi:08.04.2025 - 04:39