



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA YABANI HAVUÇLU YERELMASI

Yarım kilo yabancı havuç
Yarım kilo yer elması
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı elma sirkesi
1 kutu krema
5 dal taze kekik ya da 1 tatlı kaşığı kekik
2 yemek kaşığı hardal

Öncelikle yer elmalarını soyun ve 15 dakika tuzlu suda bekletin.
Daha sonra havuçları da soyup, yer elmalarının yanına ekleyip 10 dakika daha bekletin.
Fırını 200 dereceye getirin ve ısıtmaya başlayın.
Bir tencerenin içerisine yağı ekleyin ve eritin.
Daha sonra içine sarımsakları, kekiği, hardalı ve sirkeyi ekleyerek bir sos yapın.
Hazırladığınız sosu, tuzlu sudan çıkardığınız yer elması ve yabancı havuçların üzerine döküp karıştırın.
Son olarak üzerine krema ekleyin ve iyice karıştırıp fırında 15-20 dakika pişirin.

