



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ BORANI

<https://esenler.bel.tr/>

1 adet bayat ekme
500 gram havuç
1 kase yoğurt
4 diř sarımsak
1/2 çay bardağı sıvı yağı
2 adet soğan
1 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı zerdeçal, çörekotu
1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeğı rondodan geçirin ve fırında kızartın. Havucu haşlayın ve blenderdan geçirin. Soğanı piyazlık keserek dövölmüş sıvı yağda soteleyin. Dövölmüş sarımsağı içine katın. Karıştırma kabına havucu, soğanı, baharatları, tuzu ve ekmeğı ilave edin. Yoğurdu katıp iyice karıştırın. Servis tabağına alın. Üzerine erittiğiniz tereyağını dökün, servis yapın.

