



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇ GÖRÜNÜMLÜ KANEPELER

- 3,4 tane orta boy patates
- 1 çorba kaşığı kavrulmuş soğan
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2,3 çay kaşığı tuz
- 4,5 dal maydanoz
- ½ çay kaşığı karabiber
- 2-3 çorba kaşığı teeyağı

Patatesi haşlayıp çatalla veya patates eziciyle ezelim. Bir tavaya kavrulmuş soğan, salça ve yağı koyup tavanın altını yakıp biraz soteleyelim. Kavrulan ve çiğliği giden salçaya ezilmiş patatesi, tuzu ve baharatları koyup iyice karıştıralım. Bir kaç dakika kavurup altını kapatıp soğumaya bırakalım. Soğuyan patateslerden ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elimizle havuç şekline getirelim. Servis tabağına dizelim. Şekillendirme işlemi bitince bıçakla tıpkı havuçta olduğu gibi küçük kesikler oluşturalım. Maydanoz demetini havuçların tepelerine saplayıp servis yapalım.

