



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ KIZARTMASI

1 kilo havuç
400 gram yoęurt
3 orba kaşığı un
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 adet yumurta
Yeteri kadar tuz

Havucun dış kabuğu soyulur. Bol su ile yarıdan fazla pişmiş haşlanır, soğuduktan sonra yassı, ince kesilir, una bulanır. Kızgın yağda kızartılır ya da iki kaşık, un bir yumurta, dört kaşık su ile koyu hamur halinde hazırlanır. Havuçlar unlandıktan sonra hazırladığımız hamura batırılır. Kızgın yağda kızartılır. zerine yoğurt ya da fıstıklı, cevizli tarator dökülür.

[ML© Kaplama Biber Kızartması için tıklayın](#)