



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ OGRATEN

5 adet orta boy havuç
3 diř sarımsak
1 ay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Sos:
1,5 su bardağı süt
1 orba kaşığı un
1 orba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
1 ay kaşığı tuz

Havuçlar soyulur ve ince daire şeklinde doğranır. Tencereye yağ konur, ısınınca havuç ve ince kıyılmış sarımsak atılır, karıştırılır. Kısık ateşe alınır, kapak kapatılır, yarım saat pişirilir. Sonra fırın kabına aktarılır. Başka bir kaptaki un ve tereyağı sararana kadar kavrulur. Soğuk süt ve tuz eklenir, karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. 10 dakika kadar ılımaması beklenir, yumurta kırılır, karıştırılır. Havuçların üzerine dökülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.