



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAVUÇ PÜRESİ

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

800 gram körpe havuç,

3/4 bardak et suyu,

1/2 bardak süt,

2 çorba kaşığı kaşer peyniri,

yeteri kadar tuz.

Yapımı:

Havuçların kabuklarını kazdıktan sonra bunları iyice rendelemeli. Sonra tuz ve et suyuyla birlikte bir tencereye koyup ağzı kapalı olarak hafif ateşte kaynatmalı.

Havuçlar tamamıyla pelte olup da suyu iyice çekmemişse tencerenin kapağını açıp bir süre orta ısıdaki bir ateşte tutmalı. Dibinin tutmaması için de vakit vakit karıştırmalı. Suyu çekince bir süzgeçten geçirmeli. Elde edilecek havuç ezmesiyle kaynar sütü ve rendelenmiş kaşeri iyice karıştırmalı ve bir servis tabağına koyup sofraya çıkarmalı.

[ML® Çubuk Havuç için tıklayın](#)