



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ PÜRESİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Aile ve Tüketici Hizmetleri
Ankara 2011

1 kg havuç
1 su bardağı et suyu veya su
½ su bardağı süt
2 çorba kaşığı kadar kaşar peyniri
Tuz

Havuçlar yıkanıp kabukları kazınır ve rendelenir.
Kapaklı bir tencerede tuz ve et suyu eklenerek hafif ateşte pelteleşinceye kadar pişirilir.
Suyunu tamamen çekince süzgeçten geçirilir.
Diğer tarafta süt kaynatılır.
Hazırlanan havuç ezmesi ile kaynar süt ve kaşar peyniri rendesi iyice karıştırılır.

Not: Etlerle birlikte servis edilir.

