



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇ PÜRE

2 iri havuç  
1 Çay bardağı süt  
2 çay kaşığı un  
2 Çay kaşığı tereyağ.

Havuçların baş taraflarındaki yeşil kısımları bıçakla keserek çıkarın, uç kısımlarından porsumuş ise o kısımları da temizleyin. Sonra üstlerini kazıyarak temizleyin ve yıkayıp ortadan uzunlamasına olarak dört parçaya bölün. Böldüğünüz havuçları istediğiniz büyüklükte doarayın. Havuçların iç kısımları fazla ağaçlı ise, bunları keserek temizleyin. Diğer tarafta tencereye bol su koyarak ateşe oturtun ve kaynamaya başlavinca doğranmış havuçları içine atıp, 10 dakika haşlayın. Haşlanan havuçları bir kaşığın sırtıyla ezerek süzgeçten geçirin. Öte yanda bir başka kabın içinde havuçla tereyağını ve unu birlikte hepsi ezilinceye kadar karıştırın, sonra bu karışımı kaynattığınız sütle birlikte bir kaba koyarak hafif ateşte kaynatın.