



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ PÜRESİ

Malzemesi:

450 gr. havuç,
1 litre süt,
60 gr. margarin
60 gr. badem,
tuz.

Hazırlanışı:

Bademleri ayıklayın Ve küçük küçük kesin. Havucun üzerini soyun ve mümkün olduğu kadar ince rendeleyin. Sütü kaynatın ve rendelenmiş havuçları içine atın . Havuçlar yumuşayıp, karışım kalınlaşmaya kadar kaynatın. Yağı, tuzu, ilâve edin ve 10 dakika daha kaynatın. Servis tabağına alın ve soğumaya bırakın. Üzerini badem ile süsleyip servis yapın.

Not: Havuç püresini çok ince kıyılmış taze veya bayat soğan ile de tadlandırabilirsiniz.