



HAVUÇ PÜRESİ

1 kg. havuç
1/2 adet limon
1 çay bardağı zeytinyağı
2 diş sarımsak
250 gr. yoğurt
Tuz

Havuçlar yıkanıp soyulduktan sonra tuzlu suda haslanir. Iyice yumusadıktan sonra tencereden alinir ve ezilerek püre haline getirilir.

Ardından içine bir çay bardağı zeytinyağı, 1/2 adet limonun suyu, 2 diş dövülmüş sarımsak, tuz ve yoğurt ilave edilerek karıştırılır. Servis tabağına alinip üzeri düzeltilir. Soguyunca üzeri kırmızı pul biber ve zeytinle süslenerek servis yapılır.

