



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## HAVUÇ PÜRESİ

3 adet havuç  
1 kaşık tereyağı  
1/2 bardak süt veya et suyu  
Tuz  
Karabiber

Havuçları yıkayıp, haşlayınız.  
Püre makinası veya tel süzgeçten geçiriniz.  
Tencereye koyup içine tereyağı, tuz ve karabiber koyunuz.  
sütü ya da et suyunu yavaş yavaş yedirerek püre yapınız.  
Et ve diğer et yemeklerinin yanına koyup sıcak sıcak servis yapınız.

---