



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ PÜRESİ

2 kilo havuç
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağ
çeyrek su bardağı süt

Havuç temizlenip, kırmızı yerleri alınır. İçinin kart yeri atılır, bol suda beş dakika haşlanır, süzülür. İkinci kez konulan su ile pişirilir. Süzülür, el tokmağı ile yassı süzgeçten havuç geçirilir. Bir kap içinde un, tereyağı karıştırılır, kaynamış süt ilâve edilerek kaynatılır. Süzgeçten geçirilmiş havuç, sütlü hamura katılarak hafif ateşte kaynatılır ve hazırlanmış olur.

[ML® Havuç Ezmesi için tıklayın](#)