



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ SOSLU YUMURTA

1 kg Havuç
1 kahve fincanı Sıvı Yağ
1 su bardağı Arpa Şehriye
2-3 diş Sarımsak
2 su bardağı Yoğurt
1 kahve fincanı Sirke
4 Yumurta
Biraz tuz, nane
Pul biber

Tuzlu suda şehriyeyi haşlayıp, süzgeçten geçirin. Havucu rendeleyin. Yarım kahve fincanı sıvı yağda soteleyin. Sarımsağı dövüp, yoğurtla karıştırın. Arpa şehriye ve bir tutam tuzla birlikte havuçla hepsini karıştırın. Servis tabağına alın. Ayrı bir tencerede su kaynatın. Sirke ilave edin. Yumurtaları suya kırıp, pişirin. Delikli keççe ile alıp, havucun üzerine koyun. Kalan yarım kahve fincanı sıvı yağda pulbiberi yakın. Yumurtaların üzerine gezdirin. Nane serpip, servis yapın.