



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ SOSU (SOĞUK)

400-500 gram çiğ, yıkanmış ve rendelenmiş havuç
2/3 su bardağı zeytinyağı ya da ayçiçek yağı
1/3 su bardağı maden suyu
2 yemek kaşığı limon suyu
1 adet ince kıyılmış soğan
3-4 sap doğranmış maydanoz
1/2 çay kaşığı tuz
çok az karabiber
1 diş ince kıyılmış sarımsak

Rendelenmiş havucu geniş bir kavanozun içine koyun. Diğer malzemeyi birbirine karıştırıp havuçların üstüne dökün. Tümüyle bu bileşimle örtülmesine dikkat edin. İki saat oda sıcaklığında tutun. Daha sonra buzdolabında saklayın. Kullanılacağı zaman süzerek kullanın.