



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAVUÇ TARATOR

4 yemek kaşığı yoğurt  
3 adet havuç  
3 yemek kaşığı sıvı yağ  
2 diş sarımsak  
Tuz

Geniş bir tavaya 3 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin.  
2 diş sarımsağı küçük parçalara ayırın ve tavaya alın, kokusu çıkana dek kavurun.  
3 adet havucu yıkayın ve soyun. Ardından rendeleyin.  
Rendelediğiniz havuçları, tavaya ilave edin ve 4 dakika boyunca yumuşayana dek kavurun.  
Kavrulduktan sonra ocaktan alın ve soğuması için dinlenmeye bırakın.  
Bir kase içinde 4 yemek kaşığı ve tuz ekleyip karıştırın.  
Havuçlar soğuduğu zaman yoğurda ekleyip karıştırarak servis tabağına alabilirsiniz.

