



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ TAVA

6 adet orta boy havuç
1 adet yumurta
3 kahve fincanı maden suyu
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı rafine yağı
2 kahve fincanı un
2 kahve fincanı mısır nişastası

- 1) 6 adet orta boy havucu temizleyip 25-30 dakika bol suda haşlayıp soğutarak bir tabağa çıkarınız.
- 2) Küçük bir kaba un, nişasta, yumurta, maden suyu ve tuz koyup karıştırınız. Tavaya yağı koyup kızdırınız. Havuçları dilim dilim alıp sosun içine daldırınız.
- 3) Ondan sonra kızgın yağda 3'er dakika alt ve üstünü pişirip servis yapınız.