



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU HAYDARI

1 adet orta boy soğan
4 adet orta boy havuç
4 diş sarımsak
Bir kase süzme yoğurt
Tuz
Karabiber
Nane
Kekik
Kırmızı pul biber
1 çay bardağı sıvı yağ

Sıvı yağ içine doğranan soğanlar pembeleşince, rendelediğiniz havuçlar ve baharatlar, bu karışıma katılarak sotelenir. Hazırladığınız sarımsaklı yoğurda yeterince tuzda katarak, malzemenin üzerine dökülerek karıştırılır. İyice harmanlanan malzeme dereotu, maydanoz ile süslenerek servis yapılır.

[ML® Haydari için tıklayın](#)

[ML® Haydari \(görsel\)](#)
