



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAVUÇLU HAYDARI

Malzemeler: (1 kiřilik)

1.5 su bardağı Sütař Süzme Yoğurt

1 adet orta boy soğan

4 adet orta boy havuç

4 diř sarımsak

1 ay kaşığı tuz

1 ay kaşığı karabiber

1 ay kaşığı nane

1 ay kaşığı kırmızı pul biber

1 kahve fincanı sıvı yağ

Yapılışı

Bir tavada, sıvı yağ içine kp küp doğranan soğanlar iyice pembeleşince; baharatlar ve rendelenen havuçlar bu karışıma katılır. Kısık ateşte, 4-5 dakika çevrilerek sotelenir. Sotelenen havuçlar ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. Bařka bir kapta, Sütař Süzme Yoğurda sarımsak, tuz ve karabiber ilave edilir. Soğuyan havuçlu sotenin üzerine dökülerek karıştırılır. İyice harmanlanan havuçlu haydarinin üzerine, nane ile süsleyerek serpilerek servise sunulur.