



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇ TARATOR

Gözde Şarküteri

½ kg. Haşlanmış Havuç  
½ kg. Süzme Yoğurt  
½ Bağ Dereotu  
3 Diş Dövülmüş Sarımsak  
200 gr. Kırık Fındık  
50 gr. Mayonez  
1 Tatlı Kaşığı Tuz

Havuçları soyduktan sonra rendeleyin. Rendelediğiniz havuçları bir tavada, yağ ile 10 dakika kavurun. Bir kaba alarak soğumaya bırakın.

Soğuyan havuca ufak ufak doğradığınız dereotunu, sarımsağı, tuzu, mayonezi, yoğurdu ve en son fındığı ekleyerek karıştırın.

Karışımı bir kaba alarak üzerine fındık ekleyerek servis edebilirsiniz.

