



HAVUÇLU TARATOR

2 adet orta boy havuç
1 su bardağı yoğurt
1 diş sarımsak
4-5 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz

Havuçları yıkayın ve kabuklarını soyun. Rendenin iri tarafıyla rendeleyin. Tavaya zeytinyağını alın, havuçları ekleyerek orta ateşte havuçlar yumuşayınca kadar (yaklaşık 5-6 dakika soteleyin) Sarımsağı rendeleyin, biraz tuz ekleyerek 1 su bardağı yoğurt ile karıştırın. Pişen havuçları ocaktan alın ve 10 dakika kadar soğumasını bekleyin. Hazırladığınız sarımsaklı yoğurdu pişirdiğiniz havuçlara ekleyerek karıştırın. Buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapın.

[ML® Tarator için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.03.2024