



HAVUÇ TARATOR

<http://www.hurriyet.com.tr>

5 adet havuç
5 yemek kaşığı zeytinyağı
4 diş sarımsak
4 yemek kaşığı tahin
4-5 yemek kaşığı süzme yoğurt
4 yemek kaşığı iri çekilmiş ceviz
Arzuya göre 1-2 yemek kaşığı mayonez
Tuz

Kabuğunu soyduğunuz havuçları rendeleyin.
Zeytinyağını tavaya alın rendelediğiniz havucu ekleyip soteleyin.
Tavayı ocaktan alıp havucu ılınmasını bekleyin.
Ezilmiş sarımsak, süzme yoğurt, ceviz ve tuzu ekleyip iyice karıştırıp havuca ekleyin ve güzelce karıştırın.
Servis tabağına alın.
Üzerine iri parça halinde doğranmış cevizi toz kırmızı biberle birlikte zeytinyağında kavurup dökün.

