



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ TARATOR

5-6 adet rendelenmiş iri boy havuç
5-6 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
1 bardak yoğurt (yoğurdu sulu kullanmayın)
2 yemek kaşığı mayonez
1-2 diş rendelenmiş sarımsak
Üzeri için:
3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 avuç parçalanmış ceviz

Tavaya sıvı yağ alınarak üzerine rendelenmiş havuç koyulur.Ocağın altı yakılarak yaklaşık 10 dakika sürekli karıştırılarak kavrulur.
Havuç bir zaman sonra yumuşayıp diriliğini kaybedecektir.Üzerine tuzu eklenip karıştırılır.Soğumaya bırakılır.
Sosu için yoğurt, mayonez, sarımsak güzelce karıştırılır.
Soğumuş olan havuçla birleştirilir.
Üzerine yağda iyice kızdırılmış kırmızı toz biber ve ceviz karışımı dökülür.

