



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ TARATOR

www.sefabdullahusta.com

4 tane havuç
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 diř sarımsak
2 ay kaşığı tuz
1 kase yođurt
Yarım ay bardağı su
Mayonez

Havuçları soyup yıkıyoruz, sonrada rendeliyoruz. Tavaya sıvı yağımızı koyuyoruz. zerine de sarımsakları kk kk doğrayıp koyuyoruz. Ocağın altını açıyoruz ve sarımsakları biraz soteledikten sonra havuçları koyup karıştırıyoruz. zerine su ve tuz koyuyoruz. Tavanın ağzını da kapatıyoruz. Bütün suyunu çektikten sonra ocaktan alıyoruz. Tavanın kapağını pişene kadar açmayın, yoksa yumuşak olmaz havuçlar sert olur. Sıcaklığı gittikten sonra yoğurt ve mayonezle karıştırın.

