



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU TARATOR

Havuç 2 adet
Yoğurt 1 su bardağı
Mayonez 2 yemek kaşığı
Sarımsak 2 diş
Sıvı yağ 3 yemek kaşığı

2 adet havucun kabuklarını soyun ve rendeleyin.

3 yemek kaşığı sıvı yağ eklediğiniz tavada 8 dakika kadar soteleyin ve ılımaya bırakın.

2 diş sarımsağı ezip 1 su bardağı yoğurt ve 2 yemek kaşığı mayonezin içine katın. ılımış olan havuçları da ilave ederek güzelce karıştırın.

Son olarak servis tabağına alın. Üzerini kaşıkla düzelttikten sonra ceviz içi ve kıyılmış maydanozla servis edin.

