



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇ TARATOR

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

3 adet orta boy havuç  
1 su bardağı yoğurt  
2 diş sarımsak  
Yarım su bardağı ceviz içi  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
Yarım limon suyu  
Tuz  
Taze nane veya maydanoz

Havuçları iyice yıkayın, kabuklarını soyun ve rendeleyin.  
Rendelenmiş havuçları geniş bir kaba alın.  
Üzerine yoğurdu ekleyin ve karıştırın.  
Sarımsakları dövün veya rendeleyin, yoğurtlu havuç karışımına ekleyin.  
Zeytinyağını ve limon suyunu da ekleyerek malzemeleri birleştirin.  
Damak zevkinize göre tuz ekleyin ve karışımı iyice karıştırın.  
İsteğe bağlı olarak ceviz içi ekleyebilirsiniz; ceviz içini iri dövülmüş veya doğranmış olarak eklemek lezzeti artırabilir.  
Hazırladığınız havuç taratoru servis tabağına alın.  
Üzerini taze nane veya maydanozla süsleyerek servis yapın.

