



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ TARATOR

3 adet havuç
2 yemek kaşığı ceviz
Tuz
Çok az karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yoğurtlu harcı:
3 yemek kaşığı dolusu yoğurt
2 yemek kaşığı dolusu labne
İsterseniz 2 küçük diş sarımsak
Çok az tuz
Sosu için:
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı pul biber

Öncelikle havuçları soyup rendeleyelim.
Cevizleri de bıçak yardımıyla ufaltalım.
Tavamıza yağ ekleyip ısınmasını bekleyelim.
Havuçları, cevizi biraz tuz ekleyip tavada rengi sarılaşıncaya kadar kısık ateşte soteleyelim.
Bu sırada yoğurtlu harcını hazırlayalım. Sarımsağı ezip yoğurt, labne ve tuz ile güzelce karıştıralım.
Havuçlar sarılaşıncaya ocaktan alıp servis kasesine aktaralım.
Yoğurtlu harcin yarısını aktarıp karıştıralım.
Kalan yarısını en üstte tam üstünü örtecek şekilde dökelim şekil verelim.
Sosu için minik sos tavasında/ cezvede hafif ısıtalım.
Çok ısıtmaya gerek yok baharatlar yanar.
En son sosumuzu gezdirelim.

