



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU YERELMASI GARNİTÜRÜ

- 1 adet iri havuç
- 4 adet orta boy yerelması
- 5-6 dal dereotu
- 1 diş sarımsak
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz

Havuç ve yer elması kabuklu olarak yarım şekilde haşlanır. Sonra kabukları soyulur, küp küp doğranır. Dereotu ve sarımsak çok ince kıyılır. Üzerine tuz ve pul biber serpilir, zeytinyağı gezdirilir. Harmanlanır et yemekleriyle servise sunulur.