



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAPLANMIŞ HAVUÇ KIZARTMASI

Malzeme :

3-4 adet havuç,
1-2 su bardağı kızartma yağı,
3-4 adet yumurta,
1 kaşık un,
tuz.

Yapılışı:

- 1- Havuçları yıkayıp kurulayınız.
- 2- Yarım cm. inceliğinde dairelere kesiniz.
- 3- Porselen bir kaba 4 yumurta sarısı koyunuz.
- 4- Akını da küçük bir tencereye koyunuz (Aka hiç sarı karıştırmadan ayırınız).
- 5- Yumurta sarısına 2 kaşık unu ve tuzu koyup karıştırdınız.
- 6- Akların içine bir fiske tuz atıp telle veya çatalla iyice karıştırarak beyaz köpük haline getirinceye kadar çarpınız.
- 7- Akları da yumurta sarısı ve un bulamacına koyunuz.
- 8- Hazırlanan havuçları önce una sonra bulamaca batırıp kızartınız.
- 9- Kağıt yayılmış tepsiye çıkarınız.
- 10- Yağı süzöldükten sonra servis tabağına yerleştiriniz.
- 11- Yoğurtla servis yapınız.

NOT: Havuçlar haşlandıktan sonra yapılırsa daha lezzetli ve yumuşak olur. Çiğ yapmak isterseniz ince dilimlere kesiniz.