



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZLİ HAVUÇ

3 adet havuç
2 kereviz
1 tatlı kaşığı şeker
1 orba kaşığı sıvı yağ
1 su bardaęı yoęurt
2 orba kaşığı mayonez
3 diş sarımsak
Tuz

Havuçları rendeleyin. Kerevizleri de kabuklarını soyup limonla ovup rendeleyin, hepsini bir kabın içinde karıştırın. Tavada sıvı yağ ile birlikte üzerine şekerini ekleyip 5 dakika kadar pişirin. Havuçların rengi dönünce ocaktan alın. Dięer taraftan mayonez ve sarımsaklı yoğurdu karıştırın. Daha sonra pişirdiğiniz havuçlu kerevizlerin üzerine bu yoğurdu ekleyip servis tabağına dkn. Őekil verip üzerini maydanoz yapraklarıyla süsleyin.