



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 çorba kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
2 çorba 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 şekeri ekleyip 5 dakika kadar pişirin. Havuçların rengi dönünce ocaktan alın. Diğer taraftan mayonez ve sarımsaklı yoğurdu karıştırın. Daha sonra pişirdiğiniz havuçlu kerevizlerin üzerine bu yoğurdu ekleyip servis tabağına dökün. Şekil verip üzerini maydanoz yapraklarıyla süsleyin.