



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ HAVUÇLU SOS

- 4 adet ince havuç
- 1 diş sarımsak
- 1 adet acı biber
- 1 çay kaşığı toz kişniş
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı

Havuçlar çok güzel yıkanır. Acı biber ince ince kıyılır. Sarımsak soyulur ve ikiye kesilir. Bu malzemeler alüminyum folyoya konur. Üzerine kişniş, tuz ve zeytinyağı bırakılır. Sonra alimünyom folya paket gibi kapatılır. Bir fırın kabına konur. 190 derece fırında yarım saat pişirilir. Daha sonra rondodan geçirilir ve servise sunulur.
