



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAYDANOZLU HAVUÇ SOS

4 adet havuç  
1/2 demet maydanoz  
2 orba kaşığı zeytinyağı  
1 ay kaşığı karabiber  
1 ay kaşığı şeker  
2 ay kaşığı tuz  
2 su bardađı su

Havuçların kabukları soyulur, iri iri doğranır, bir tencereye atılır. zerine 2 su bardağı su eklenir ve havuçlar yumuşayana kadar pişirilir. Sonra ateşten alınır, blender yardımıyla hiç prz kalmayana kalmayana kadar çekilir. zerine zeytinyağı, şeker, tuz ve karabiber ilave edilir. Tekrar ateşe yerleştirilir. Bir taşım kaynayınca çok ince kıyılmış maydanozlar ilave edilir. Ateřten hemen alınır.