



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ HAVUÇ KIZARTMASI

Malzemeler:

3 adet kalın havuç

1 su bardağı yoğurt

Yarım su bardağı rende beyaz peynir

1 tatlı kaşığı salça

3 çorba kaşığı su

2 çorba kaşığı un

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Kızartmak için:

2 su bardağı sıvı yağ

Hazırlanışı:

Havuçlar soyulur az suda yarım haşlanır, verev şeklinde, yarım parmak kalınlığında dilimlenir. Çukur bir kabın içinde yoğurt, peynir, salça, un, su, tuz ve karabiber iyice çirpilir. Dilimlenmiş havuçlar bu karışıma bulanır, kızgın yağda kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır.
