



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK SOSLU FIRINDA HAVUÇ

250 gram yoğurt
3 orba kaşığı mayonez
3 diş sarımsak
4 adet havuç
Yarım ay bardağı zeytinyağı
2 adet haşlanmış patates
Yarım demet maydanoz

Yapılışı: Öncelikle havuçları rendeleyin, haşlanmış patatesleri ezin. Fırın kabının içine yerleştirip 190 derecede 20 dakika pişirin. Yoğurt ve mayonezi bir kabin içinde ezilmiş sarımsakla karıştırın. Fırından çıkan havuçlu karışımı, sarımsaklı mayonezli yoğurtla kaplayın. Kiyılmış maydanozları ekleyip servis yapın.

