



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU HAVUÇ KIZARTMASI

1500 gram büyük kızartmalık havuç

10 bardak su

KIZARTMAYA:

300 gram un (6 kahve fincanı)

420 gram su (5,5 kahve fincanı)

330 gram rafine çiçekyağı (1 1/2 bardak)

ÜSTÜNE:

500 gram yoğurt

Tuz

1 Bir tencereye 10 bardak su koyarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna kazınmış, bıçak sırtı inceliğinde meyilli dilimlere kesilmiş, kızartmalık denen, oldukça büyüklerinden 1500 gram havuç dilimlerini atarak, havuçlar az yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlamalı, kevgirden geçirmek suretiyle suyunu süzmeli ve iyice soğumaya bırakmalıdır.

2 Havuçlar soğuyunca, bir sahan, ya da çukur tabağa; 6 silme kahve fincanı un koyduktan sonra, üstüne azar azar ve sicim gibi akıtmak suretiyle beş buçuk kahve fincanı da su katmalı ve bir taraftan da hızlıca karıştırarak bunları düğün çorbası koyuluşunda bir bulamaç haline getirmelidir.

3 Bulamacın hazırlanması sona erince, soğumaya bırakmış olduğumuz havuçları teker teker olmak üzere bulamaç ununa batırarak, üstlerini bulamaçlamalı, sonra da üstleri bulamaçlanmış bu havuçları, her seferinde dört beş dilimden fazla olmamak üzere, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış bir buçuk bardak rafine çiçekyağı olan tavaya atarak havuçların önce bir, sonra da diğer tarafların nar gibi kızarıncaya kadar orta kuvvetteki ateşte kızartmalı ve kızarmış olan bu havuçları delikli kepçe ile tabağa alarak diğer partiyi tavaya atmak suretiyle bütün havuçları böylece kızartmalı ve yanında dövülmüş ve hafifçe sulandırılmış yoğurt olduğu halde servis yapmalıdır.