



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU HAVUÇ

- 4 adet büyük boy havuç
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 1.5 su bardağı yoğurt
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 silme tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- Üzeri için:
 - 1 yemek kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Havuçları yıkayıp, soyun ve iri iri rendeleyin.

Rendelediğiniz havuçları yapışmaz tabanlı bir tavaya alın ve üstlerine zeytinyağını gezdirdikten sonra ocağın altını açın.

Tahta bir kaşık yardımıyla sürekli karıştırarak, havuçlar diriliklerini yitirene dek kavurun, yaklaşık 10 dakika. Ardından ocağın altını kapatın ve soğumaya bırakın.

Başka bir kabin içinde yoğurdu ve mayonezi karıştırın ve içine sarımsakları rendeleyin.

Soğumuş olan havuçların üstüne hazırladığınız yoğurtlu karışımı dökün ve güzelce karıştırın.

Bir servis tabağına alın ve üstünü ince kıyılmış maydanozla süsleyerek servis edin.

