



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU HAVUÇ

1 kg havuç
1 fincan un
500 gr yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
4-5 diş sarımsak

Havuçlar kazınıp yıkanıp rendelenir. Veya robottan çekilir. Tencereye rendelenmiş havuçlar konup çok kısık ateşe oturtulur. Üzerine yağ gezdirilip kapağı kapatılır.

Havuçlar yumuşayınca üzerine un serpilip bir miktar daha pişirilir. Karıştırılıp un kokusu gidinceye kadar pişirilir. Sarımsağın kabuğu soyulup ezilip yoğurda karıştırılır. Havuç soğuyunca sarımsaklı yoğurtla karıştırılıp servis tabağına boşaltılır.