



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU HAVUÇ SOTE

3 havuç
1 tatlı kaşığı eker
1 orba kaşığı sıvı yağ
2 orba kaşığı mayonez
1 su bardaęı yoęurt
3 diř sarımsak
Tuz

Rendeledięiniz havuçları, sıvı yağ ve eker ekleyip 15 dakika kadar soteleyin. Havuçların rengi dönünce ocaktan alın. Yoęurda sarımsak ve tuz katıp iyice karıştırın, mayonez ilave edin. Havuçların zerine bu yoğurtlu sosu katıp, üzerini maydanoz yapraklarıyla süsleyin.