



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YUMURTALI HAVUÇ TAVASI

1 kg. havuç
3 adet yumurta
125 gr. un
500 gr. tereyađı
Biraz tuz

Havuçlar kazınır, yıkanır, haşlanır. Soğuyunca 2-3 mm. kalınlığında dilimlere kesilir. Üç yumurta sarısı, 125 gr. un ile iyice ezilir. Yoğurt koyuluğuna gelinceye kadar sulandırılır. Yumurta akları katı - kar haline gelinceye kadar çarpılır. Una ilâve edilir. Hazırlanan havuçlar hafifçe unlanarak yumurtaya bulanır. Kızdırılmış yağda kızartılır.
