



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI HAVUÇ TAVASI

1,5 kg. havuç
175 gram un
1/2 lt. zeytinyağı
3 yumurta
tuz

Havuçlar, kazınır. Doğranmadan suda, iyice pişirilir. 6 cm. uzunluk, 3 mm. incelikte dilimlere doğranıp tuzlanır. Ayrı bir kapta, 175 gr. un, 3 yumurta sarısı biraz su ilâvesi ile yoğurt kıvamına gelince, ayrı bir kapta kar haline getirilen yumurtanın akı hamura ilâve edilir. Hamura bulanmış havuç yağda kızartılır.