



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZENCEFİLLİ HAVUÇ

3 adet havuç
20 gram taze zencefil
1 adet limon
Yarım ay bardağı zeytinyağı
Yarım kırmızılahana
2 orba kaşığı nar ekşisi

Öncelikle taze zencefili soyup rendeleyin. Daha sonra üzerine zeytinyağı, nar ekşisi, limon suyu karıştırıp sos yapın. Havuçları rendeleyip, lahanaları ince ince kıyıp servis tabağına alın ve üzerine zencefilli sosu döküp servis yapın.