Salade de Carotte au Yaourt

Yoğurtlu Havuç Salatası

Salade de carotte au yaourt (Yogurtlu havuç çorbasi)
Recette de salade
Ingrédients :
2 carottes larges
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 poigné de noix battues
6 cuillères à soupe de yaourt
3 pouces d'ail
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à thé de flocon de piment rouge

Râpez les carottes avec les deux côtés du râpe.
Chauffez l'huile d'olive, rajoutez les carottes râpées et laissez se ramollir.
Avant de retirer du four, rajoutez les noix et mélangez.
Éteignez le four et laissez refroidir.
Pendant ce temps, préparez le yaourt aux ails.
Mélangez les carottes refroidis avec le yaourt, du sel et du cumin.
Mettez dans une assiette et saupoudrez du flocon de piment rouge.

N-B : Cette salade doit être préparée 2 heures avant le repas.