YOĞURTLU HAVUÇ SALATASI



2 Adet kalın havuç
2 Çorba kaşığı zeytinyağı
1 Avuç iri dövülmüş ceviz
6 Kaşık yoğurt
3 Diş sarımsak
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Çay kaşığı kırmızı pul biber

Havuçlar rendenin iri tarafıyla rendelenir.
Zeytinyağı hafif kızdırılır, üzerine rende havuçlar atılır, yumuşayana kadar kavrulur.
Ocaktan alınmadan önce, ceviz de eklenip bir kaç kez çevrilir.
Ocak söndürülür, soğumaya bırakılır.
Bu arada sarımsaklı yoğurt hazırlanır.
Soğumuş havuç, sarımsaklı yoğurt, tuz ve kimyon iyice karıştırılır.
Servis tabağına alınıp, üzerine kırmızı biber serpilir.

Not: Bu salata yemekten en az 2 saat önce hazırlanmalıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 89 | Adı: Yoğurtlu Havuç Salatası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 14:45