

# Havuç Tarator

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 14/10

Havuç tarator, zeytinyağında yumuşatılmış havucu süzme yoğurt, sarımsak ve cevizle karıştırılarak hazırlanan Türk mezelerinden biridir.

## Malzemeler

- 5 adet Havuç
- 1.5 su bardağı Süzme yoğurt
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 2 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.3 demet Dereotu

## Yapılışı

1. Havuçları büyük göz rende ile rendeleyip iri tel kavanoza alın.
2. Zeytinyağında 15 dakika havuçları 8 dakika yumuşayana kadar soteleyin.
3. Sarımsakları ezin, ceviz içini iri doğrayın.
4. Sote havucu tamamen soğutun.
5. Süzme yoğurt, sarımsak tuz ve karabiberi çırpın.
6. Havuç, ceviz içi ve dereotunu yoğurtla karıştırarak servis tabağına alın.

### PÜF NOKTASI

Havucu yoğurtla buluşturmada önce tamamen soğutmak mezeyi sulandırmaz.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne zeytinyağı ve iri ceviz serpip kızarmakla servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş