

Marakeş Harissalı Havuç Meze

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~145 kcal

Açılış 3/10

Fas usulü harissalı havuç meze, haşlanmış havucu harissa, kimyon, limon ve zeytinyağıyla baharatlı renkli bir paylaşılabilir. [Bu tarif için bir paylaşım](#) [ya da](#) [bu tarif için bir paylaşım](#).

Malzemeler

- 5 adet Havuç
- 1 tatlı kaşık Harissa
- 0.5 çay kaşık Kimyon
- 2 yemek kaşık Limon suyu
- 3 yemek kaşık Zeytinyağı
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılış

1. Havuçları halka doğrayıp 10-12 dakika diri haşlayın.
2. Harissa, kimyon, limon suyu ve zeytinyağı ile karıştırın.
3. Sıcak havuçları sosla karıştırın.
4. Maydanozu ince kıyıp pezeveye ekleyin.
5. Mezeyi 10 dakika dinlendirip 11 ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Havucu diri haşlamak mezede ezilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Maydanoz ve ekmekle 11 ile servis edin.