

# Yoğurtlu Havuç Salatası

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 3/10

Çankırı yoğurtlu havuç salatası havucu sarımsaklı yoğurtla buluşturarak serin, hafif tatlı ve sade bir sofraya mezesi yapar.

## Malzemeler

- 4 adet Havuç
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Havucu 6 dakika soteleyin, sos kesilmesin diye 11 dakika malzemeyle birleştirin.
- Yoğurtlu Havuç malzemelerini lokmalık kesin ve fazla suyunu süzdürün, sos tabakta incelmesin.
- Yoğurtlu Havuç yoğurdunu sarımsak ve tuzla çırpın kesilmesin diye sulu malzemeyi sonra ekleyin.
- Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılmasın.
- Yoğurtlu Havuç koyu sosunu 1 yemek kaşığı soğuk suyla açın şebzeyi kaplasın ama akmasın.
- Servis tabağına alıp sos parlakken sofraya çıkarın.

### PÜF NOKTASI

Havucu tamamen soğutup yoğurtla karıştırmak su bırakmasını azaltır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Servis tabağına sos parlaklığı korunurken yanına limon dilimleriyle masaya götürün.

## Alerjenler

Süt