

Havuc Kizartmasi

Malzemeler

6-7 adet havuc

2 adet yumurta

3 yemek kasigi un

tuz, karabiber

1/2 sise maden suyu

Kizartmak icin;

sivi yag

Uzerine;

1 kase yogurt

1-2 dis ezilmis sarimsak

kiyilmis nane ve maydanoz

pulbiber

Yapilisi

Oncelikle havuclar kabuklari kazinip, boyuna ikiye bolunur. Kaynar suda dirilikleri fazla kaybolmadan haslanir. Soguyunca bicak sirti kalinaliginda dilimlenir. Cukur bir kapta yumurtalar, un, tuz ve karabiber cirpilir. Maden suyu da eklenerek bulamac haline getirilir. Havuclar hazirlanan sosa batirilip, kizgin yagda kizartilir, fazla yaglari kagit havlu uzerinde suzulus. Bir kasede yogurt, ezilmis sarimsak, ince bir sekilde dogranmis nane ve maydanoz karistirilir. Servis tabagina alinan havuclarin uzerine yogurtlu karisim dokulus. Dilerseniz biraz sivi yagda isitilan pulbiber de uzerine gezdirilebilir.ellerimize saglik