

Kimyonlu Yogurtlu Havuc

Malzemeler

8 adet havuc
1 adet kuru soğan
1 demet dereotu
150 gr. ceviz
4 diş sarımsak
4 yemek kasığı süzme yoğurt
3 yemek kasığı kimyon
1 tatlı kasığı karabiber
3 yemek kasığı zeytinyağı

Yapılışı

Soğan robotta çekilir. 8 adet havuc rendelenip soğanla karıştırılır. 3 yemek kasığı zeytinyağında bir tutam tuz serpilerek kavrulur. 150 gr. ceviz içi dövülür. 4 diş sarımsak ayıklanıp dövülür. Yumuşayana kadar kavruktan havuc ayrı bir kaba alınır, ceviz ve sarımsakla karıştırılıp biraz soğutulur. İnce kıyılmış yarım demet dereotu eklenir. 3 yemek kasığı kimyon, 1 tatlı kasığı karabiberle lezzetlendirilir. Üzerine 4 yemek kasığı süzme yoğurt konulup karıştırılır. Servis tabağına alınıp üzeri kalan dereotuyla süslenir.

Kimyonlu Yogurtlu Havuc servise hazır.