



HIRAZIN
MUTFACI



Tahinli Havuç Tarator



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 5 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler

☐ Ana Malzemeler:

- 3 adet havuç (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı tuz

☐ Sosu:

- 3 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı tahin
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı ceviz içi (ufalanmış)

Yapılışı

1☐ Havuçları Sotele:

- Bir tavada zeytinyağını ısıtın.
- Rendelenmiş havuçları ekleyin ve orta ateşte yumuşayana kadar 5 dakika soteleyin.
- Ocağın altına alıp soğumaya bırakın.

2☐ Sosu Hazırla:

- Yoğurdu bir kaseye alın.
- Üzerine tahin, limon suyu, rendelenmiş sarımsak ve tuzu ekleyerek karıştırın.

3☐ Karıştır ve Sunum Yap:

- Soğuyan havuçları yoğurtlu tahinli sosla karıştırın.
- Servis tabağına alıp üzerine ceviz içi serpiştirin.

4☐ Servis:

- Soğuk olarak meze tabağında servis edin.

- Yanında kızarmış ekmeğ veya lavaş ile tüketebilirsiniz.

>> **İpucu:** İçine az miktarda kimyon ekleyerek tahin tadını daha yoğun hale getirebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfađı