

Tahinli Havuç Tarator

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme 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.
- Ocaktan 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.

Kiraz'ın Mutfağı

- Yanında kızarmış ekmek veya lavaş ile tüketebilirsiniz.

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

Kiraz'ın Mutfağı