



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Yoğurtlu Havuç Tarator



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 5 havuç
- 2 su bardağı süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 su bardağı ceviz içi
- 1/2 demet dereotu
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri, sert kabuklu yemişler.

Ön Hazırlık:

Salata malzemelerini yıkadıktan sonra tamamen kurutun. Sosu ayrı kapta hazırlayın ve yaprakların diriliğini korumak için servis zamanına yakın ekleyin.

Servis Önerisi:

Ceviz ve dereotuyla süsleyerek soğuk servis edin.

Yapılışı:

1. Havucu hazırlayın:

- Havuçları soyup iri rendeleyin.
-

2. Havucu pişirin:

- Zeytinyağında yumuşayana kadar soteleyip tamamen soğutun.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.



3. Yoğurtlu sosu kurun:

- Süzme yoğurdu ezilmiş sarımsak ve tuzla karıştırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Birleştirin:

- Havuç, yoğurt ve cevizi harmanlayıp buzdolabında dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Sıcak havucu yoğurda eklememek taratorun sulanmasını ve kesilmesini önler.

Kiraz'ın
Mutfağı