Yoğurtlu havuç

6 kişilik

Malzemeler

560 g	Havuç 9¼ adet
91,3 g	Zeytinyağı ½ su bardağı
6,1 g	Tuz 1 çay kaşığı
300 g	Süzme yoğurt
9 g	Sarımsak 3 diş
100 g	Ceviz 1 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Havucu kazıyıp soyun, yıkayın ve iri gözlü tarafla rendeleyin.
2. Zeytinyağı, rendelenmiş havuç ve tuzu tavaya koyun. Kısık ateşte 15-20 dakika, havuç suyunu salıp bu su çekilene ve havuç iyice yumuşayana dek kavurun. Ilımaya bırakın.
   15 dk
3. Süzme yoğurtla sarımsağı havuca ekleyip iyice karıştırın.
4. Süs için birkaç ceviz parçası ayırın, geri kalanını karışıma katıp nazikçe karıştırın.
5. Tabağa alıp kaşıkla biçim verin, ayırdığınız cevizi üstüne koyun.

Son hâli: 4 Kasım 2026
Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü sitesi, Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı (PDF; kitapta yazar, yayıncı ve yıl yok)
tatname.com/tr/tarif/yogurtlu-havuc-sivas-asirlik