

# Marakeş Harissalı Havuç Meze

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~145 kcal

Fas usulü harissalı havuç meze, haşlanmış havucu harissa, kimyon, limon ve zeytinyağıyla baharatlı renkli bir paylaşılabilir. [Bu tarif](#) bir paylaşılabilir.

## Malzemeler

- 5 adet Havuç
- 1 tatlı kaşık Harissa
- 0.5 çay kaşık Kimyon
- 2 yemek kaşık Limon suyu
- 3 yemek kaşık Zeytinyağı
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılışı

1. Havuçlar halka doğrayıp 10-12 dakika diri haşlayın.
2. Harissa, kimyon, limon suyu ve zeytinyağı karıştırın.
3. Sıcak havuçları sosla karıştırın.
4. Maydanozu ince kıyıp pezeeye ekleyin.
5. Mezeyi 10 dakika dinlendirip 11 servis edin.

### PÜF NOKTASI

Havucu diri haşlamak mezede ezilmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Maydanoz ve ekmekle 11 servis edin.