



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAVUÇ HAŞLAMASI

250 gr. havuç
10 gr. tereyağı
5 su bardağı su

Havuç kazınır, eğer kalın havuçsa kırmızı yeri alınır. İç kısmı atılarak, küçük parçalara kesilir. Bir kez haşlanıp süzülür, ikinci kez su ile pişirilir, süzгідen geçilip, çiğ tereyağı ile birlikte servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:376 • adı:Havuç Haşlaması • gönderen:Çetin Ceviz • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:25