



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU ROMAN SOS

- 1 adet adet havuç
- 4 adet orta boy domates
- 1 adet acı sivri biber
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 1 adet kesme şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Havuç ve domates rendelenir. Biber ince kıyılır. Sarımsak ezilir. Zeytinyağı tencereye konur, ısınınca havuç atılır, 6-7 dakika kadar kavrulur. Biber katılır, bir kaç dakika daha çevirdikten sonra sarımsak, domates, şeker ve tuz eklenir. Salçamsı bir görüntü elde edene kadar pişirilir.