



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KURUÜZÜMLÜ VE KÖRİLİ HAVUÇ

600 g havuç (kazınıp, her biri boylamasına 2'ye kesildikten sonra, parçalar 1 cm aralıklarla vevine doğranmış)
1 çorba kaşığı bal
1/2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1 tatlı kaşığı hardal
1/4 tatlı kaşığı köri
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
7 g (1/2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
1/2 çorba kaşığı tozşeker
60 g kuruüzüm

Bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirerek, tencereyi harlı ateşe oturtun ve suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca buğulama kabına havuç parçalarını koyup, tencerenin kapağını kapatarak, havuçları 10 dakika buharda pişirin.

Bu arada, bal, limon suyu, hardal ve köriyi bir kâsede karıştırıp, bir kenara bırakın.

Piştirme süresinin bitiminde, tencereyi ateşten alıp, haşlanmış havuçları bir tabağa çıkarın. Ayçiçek yağını ve tereyağını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi kısık ateşe oturarak, tereyağını eritin. Tereyağı köpüklen-meye başlayınca tabaktaki havuç parçalarını koyup, sık sık karıştırarak, 2 dakika pişirin. Tozşekeri havuçların üstüne serpip, kuruüzümleri de tencereye ekleyin ve sık sık karıştırarak, 2 dakika pişirin. Kâsedeki ballı karışımı ekleyip, karıştırdıktan sonra, karışımı sürekli karıştırarak ve tencerenin kenarlarına yapışan şekerleri kazıyarak 2 dakika daha pişirin. Tencereyi ateşten alıp, kuruüzümlü ve körili havucu bir servis tabağına aktararak, bekletmeden servis yapın.