



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARIMSAKLI HAVUÇ BORANI

Gerekli malzeme:

- 1 kg havuç
- 1 baş sarımsak
- 1 kahve fincanı pirinç
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 kesme şeker
- Yarım limonun suyu
- 2 su bardağı sıcak su
- 2 dal maydanoz
- Tuz

Sarımsakları soyup kıyın. Havuçları temizleyip halka halka dilimleyin. Pirinci ayıklayıp yıkayın. Bir kevgirle süzün. Maydanozu temizleyip yaprak yaprak ayırın. Zeytinyağını tencerede ısıtıp sarımsak ve havucu soteleyin. Limonun suyunu sıkın. Sıcak su ve limon suyunu ilave edip kısık ateşte havuç yumuşayınca kadar pişirin. Havuçlar hafif yumuşayınca pirinci ekleyin. 10 dakika daha pişirip ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Maydanozla süsleyip servis yapın.