



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ

<https://www.elele.com.tr>

1 kg. havuç
2 adet soğan
2 yemek kaşığı pirinç
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz

Havucu kazıyıp halka halka doğrayın. Soğanı piyazlık doğrayın. Tencerede zeytinyağında soğanları kavurun, havuçları ekleyip biraz kavurduktan sonra üzerine yıkanmış pirinçleri serpin. Tuz ve 1 çay bardağı sıcak su ekleyip pişmeye bırakın. Havuçlar yumuşayınca ateşten alın. Soęuk servis yapın.

