



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU HAVUÇ

- 4 adet havuç
- 1 adet soğan
- 2 diř sarımsak
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1,5 su bardağı sıcak su
- 2 ay kaşığı toz şeker
- 3 dal dereotu
- 2 ay kaşığı tuz

Havuçları soyun, yıkayın ve dilimleyin.

Soğanları rendeleyin ve margarin ile tencerede kavurun.

Soğanlar kavrulunca içine havuçları ve ince kıyılmış sarımsakları ekleyip biraz daha kavurun.

Daha sonra üzerine sıcak suyu, şekeri, tuzu ilave edin ve kısık ateşte pişirin.

Piřtikten sonra soğumaya bırakın.

Üzerine ince kıyılmış dereotu ekleyip servis yapın.

