



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLAZE HAVUÇ

500 gram küçük boy havuç
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı elma sirkesi
1 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
Tuz
Karabiber
1 su bardağı tavuk suyu

Tereyağını tavada eritip, havuçları ekleyip karıştırın Tuz ve karabiber ile lezzetlendirin Sirke ve tavuk suyunu ilave edip orta ateşte tavanın kapağını hafif aralıkta bırakıp yaklaşık 7 dakika pişirin Şeker ekleyip iyice karıştırın Tavanın kapağını kapatmadan tavuk suyu çekilip parlak görüntü oluşana kadar 5-6 dakika daha pişirin Servis tabağına alıp maydanozu ekleyin ve sıcakken servis edin.

