



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HAVUÇ BORANI

500 gram orta boy havuç  
6-7 dis sarmisak  
1 yemek kasig pirinç  
4 yemek kasigi zeytinyađı  
2 ay kasigi toz seker  
2 yemek kasigi limon suyu

Havuçları yıkayın, kaziyin, yarım santim kalınlığında yuvarlaklar halinde doğrayın. Sarmisakların kabuklarını soyun, bütün bırakın. Pirinci yıkayın, süzün. Kapaklı yayvan bir kaba 2 kasik zeytinyağını koyun, kızdırın, havuçları ve sarmisakları ekleyin, tahta kasikla devamlı çevirerek fazla kuvvetli olmayan bir ateste bes dakika kadar kavurun, sonunda toz sekerini serpin, karıştırın. Havuçların üzerini örtecek kadar sıcak su, limon suyu ve tuzu ekleyin, 2-3 dakika kaynatın. Pirinci katın, karıştırın, atesi kısarak havuçlar yumuşayıp pirinçler sisene kadar arada bir karıştırarak pisirin, suyu eksilirse sıcak su ilave edin. Atesi söndürünce kalan iki kasik zeytinyağını gezdirin ve sogumaya bırakın.