



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ BORANI

500 gr. havuç
6 diř sarımsak
1/2 su bardađı pirinç
6 orba kaşığı zeytinyağı
Yeteri kadar sıcak su
4 orba kaşığı limon suyu
2 ay kaşığı tozşeker
6-7 dal maydanoz
Tuz

Havuçları dilimleyin. Havuç ve bütün sarımsakları zeytinyağının yarısıyla sote edin. Üzerine bir su bardağı sıcak su, limon suyu, toz şeker ve tuz ekleyip beş dakika pişirin. Pirinci ilave edin. Kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin. Ocağı kapatıp üzerine kalan zeytinyağını gezdirin. Üzerine maydanoz ekleyerek servis yapın.