



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ KONTES

Kullanılacak malzeme (4 kiři için):

12 körpe havuç,
30 gram tereyağı,
yeteri kadar tuz.

Yapımı : Havuçları kazıdıktan sonra fındık iriliğinde veya çubuk biçimlerinde kesmeli. Sonra bir tencereye koymalı. Üstünü örtecek kadar tuzlu sıcak su katmalı. Tencerenin kapağını örtüp hafif ateşte haşlamalı. Haşlanmış havuçları pek fazla yumuşamadan süzmeli ve içinde erimiş yağ bulunan ateşteki tavaya boşaltmalı. Vakit vakit karıştırarak kızartmalı, tuzlamalı ve bir et yemeğinin yanında garni olarak servis yapmalı. Havuçlara 1 tatlı kaşığı toz şekeri de atmak isteyenler. Havuçlara, haşlandıktan ve suları süzüldükten sonra şekeri serper, şöyle bir-iki defa karıştırdıktan sonra tavaya atarlar.