



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HAVUÇ PİLAKİSİ

1 kg. havuç  
3/4 bardak zeytinyağı  
2 orta soğan  
1/2 kahve fincanı pirinç  
4 bardak su  
1/2 çorba kaşığı toz şeker  
Yarım demet maydanoz

Bir tencereye üç çeyrek bardak zeytinyağı ile temizlenmiş ve küçük yuvarlak kesilmiş havuçları, küçük doğranmış soğanları koyarak 5 dakika kadar kavurun. 1 fincan su koyarak tencerenin kapağını kapatın, su yarıya ininceye kadar arada sırada karıştırarak ateşte tutun. Sonra bu havuçlara, 1/2 çorba kaşığı toz şeker ile 1/2 çorba kaşığı tuzu ve sıcak kalan suyu koyarak, kavuç-lar, yumuşak bir hal alıncaya kadar pişmeye bırakın. Havuçlar yumuşayınca, önceden haşlanmış pirinçleri de ilave edin ve 5 dakika kadar daha ateşte tutarak soğumaya bırakın. Servis yaparken üzerine kıyılmış maydanoz serpiniz.