



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ PİLAKI

1 kg havuç
1/5 çay bardağı zeytinyağı
2 adet soğan
1/2 kahve fincanı pirinç
4 bardak su
Yarım çorba kaşığı toz şeker
Yarım demet maydanoz
Tuz

Tencerede zeytinyağını kızdırıp halkalar halinde kesilmiş havuçları ve küçük doğranmış soğanları koyarak kavurun. Bir kahve fincanı suyu ilave ederek tencerenin kapağını kapatarak orta ateşte pişirin. Sonra havuçlara toz şeker ve tuz ile kalan sıcak suyu katın. Havuçlar yumuşayınca kadar pişirin. Havuçlar yumuşayınca başka bir kap içinde haşlanmış olan pirinci katın. 5 dakika pişirdikten sonra tabağa alıp üzerine kıyılmış maydanozu serperek servis yapın.

[ML® Havuç Pilaki için tıklayın](#)
