



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAVUÇ SİRKELİSİ

4-5 adet havuç
5 orba kaşığı pirinç
3 orba kaşığı tereyağı
150 gr. kıyma
1.5 orba kaşığı salça
6 adet sođan
2.5 su bardađı su
3 kaşığ sirke

Kıymayı, tereyağında rengi dönene kadar kavurun. Salçayı ilave edip, biraz daha kavurun. Doğranmış havuçları ekleyin, iki dakika sonra piyazlık doğradığınız soğanı da ekleyin. Yemek suyunu çekince pirinci ve suyu katın. Bir taşım kaynayıncaya tuz ve karabiber ekleyin ve ocağı kısıp, 20 dakika pişirin. Ocaktan indirmeden sirkeyi katıp, karıştırın. Sıcak olarak servis yapın.