



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU VE BEZELYELİ KARNABAHAHAR

- 1 adet karnabahar
- 2 adet havuç
- 1 su bardağı bezelye
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 adet soğan
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz
- Karabiber

Tencereye yağı koyun. Soğanları ufak ufak doğrayın ve pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından bezelyeleri ve halka halka doğradığınız havuçları ekleyin, kavurmaya devam edin. Salçayı da ilave edin ve karıştırın. Önceden temizleyip küçük parçalara ayırdığınız karnabaharları tencereye koyun. Malzemelerin hepsini karıştırdıktan sonra tencereye sebzelerin üzerini biraz geçecek kadar su ilave edin. Karabiber ve tuz ekleyin. Karnabahar yumuşayınca kadar pişirin. Tabağa aldıktan sonra üzerini maydanozla süsleyip servis edebilirsiniz.

