



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KATI YUMURTALI HAVUÇ YAHNİSİ

6 adet yumurta  
1 kg havuç  
2 adet kuru soğan  
2 diş sarımsak  
Yarım orba kaşığı salça  
2 orba kaşığı tereyağı  
1 su bardađı su  
Tuz

Yumurtalar tuzlu suda katı kıvamda haşlanır. Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır, sarımsaklar ezilir ve tencereye atılır, tereyağı eklenir. 10 dakika kadar kavrulur, salça ve tuz eklenir. Bir kaç dakika sonra kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış havuçlar atılır. Bir kaç dakika kavurduktan sonra su ilave edilir ve kapak kapatılır. Yaklaşık yarım saat pişirilir. Bu arada haşlanmış yumurtalar soyulur. Bütün olarak yüzeylerine kürdanla delikler yapılır. Yumurtalar kaynamakta olan yemeğe eklenir. 10 dakika daha pişirilir.