



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI HAVUÇ

1 kg havuç
1 adet iri soğan
250 gr kıyma
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
Dereotu

Soğan ince kıyılır, sıvıyağda pembeleşince kıyma eklenir ve suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Bu arada havuçlar soyulur ve daire şeklinde doğranır. Kıymanın üzerine salça eklenir, 1-2 dakika sonra havuçlar atılır, tuz eklenir, sıcak su konur. Kapak kapatılır, 35 dakika pişirilir. Servis sırasında kıyılmış dereotu serpilir.