



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

NANELİ HAVUÇ

1/2 kg havuç (orta)
2 orba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı Őeker
tuz
karabiber
birkaç dal nane

Havuçlar temizlenip yıkanır ve ocakta kaynamakta olan tuzlu suya atılıp 10 - 12 dakika haşlanır. Sonra ıkarılır. Erimiř haldeki yağda hafifçe kızartılır. Sonra Őeker serpilir ve tencerenin kapağı kapatılıp ağn- ateşte yumuşayıncaya kadar pişirilip indirilir. Tabaėa alınır. Tuz, biber ve incecik kıyılmış nane serpilip sıcak sıcak servis yapılır. İstenirse zerine yoğurt da dökülebilir.