



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI HAVUÇ

25 gr zeytinyağı
6 adet havuç
2 adet soğan
7 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı su

Havuçların kabuklarını kazıyın veya soyun. Havuçları kesmeden bir ucundan ikiye ve sonra dörde bölün. Soğanları halka, halka doğrayın. sanayağını ısıtıp, soğanları yumuşayınca kadar pembeleştirin. Sarımsakları ekleyip 2 dakika daha pişirin. Havuçların kesilmiş kısımlarına kavrulmuş soğan ve sarımsakları sıkıştırarak havuçları tencereye yerleştirin. Üzerine, tuz, karabiber ve suyu ekleyin. Kaynayınca altını kısıp, havuçlar, yumuşayınca kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis yapabilirsiniz.

