



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI HAVUÇ

1 kg havuç
5 diř sarımsak
1 ay bardağı zeytinyağı
1 ay kaşığı şeker
1 ay kaşığı tuz
Yarım orba kaşığı salça
1 su bardağı su
10-15 dal maydanoz

Havuçlar soyulur, kuşbaşı şeklinde doğranır. Tencereye zeytinyağı konur, biraz ısınınca havuçlar atılır. 5 dakika kadar kavrulur. Sala, tuz ve kıyılmış sarımsak konur. Sonra 1 su bardağı sıcak su ilave edilir. Kapak kapatılır, yaklaşık 15 dakika kadar pişirilir. Servis tabağına konur, kıyılmış maydanoz serpilir. Ilık ya da soğuk olarak tüketilir.