



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİRKELİ HAVUÇ

200 gr. kıyma
5 soğan
3 havuç
Yarım su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı katıyağ
2,5 su bardağı su
3 çorba kaşığı sirke
Karabiber
Tuz

Kızgın yağda etin rengini döndürüp, küçük doğranmış havuçlarla salçayı ekleyin. 2-3 dakika kavurduktan sonra piyazlık doğranmış soğanları da katıp suyunu çektirin. Üzerine yıkanmış pirinci, suyu, yeterince karabiber ve tuzunu ekleyip, kısık ateşte pişirin. Pişince sirkeyi katın.