



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TANELİ HAVUÇ YEMEĞİ

1 kg havuç  
1 ay bardađı bulgur  
2 adet kuru sođan  
1 dolu çorba kaşığı tereyağı  
1 orba kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 su bardađı su  
Üzeri için:  
Sarımsaklı yoğurt

Havuçlar soyulur, yarım parmak şeklinde doğranır. Tencereye tereyağı konur, orta ateşe yerleştirilir. Eriyince ince kıyılmış soğanlar atılır ve pembeleştirilir. Üzerine salça katılır, bir kaç tur çevrilir. Sonra havuçlar ilave edilir. Kapaklı olarak 10 dakika kadar tasarlanır. Sonra yıkanmış pirinç ve sıcak su ilave edilir. Ateş kısılır, gene kapaklı olarak 40 dakika kadar pişirilir. Servis tabağına alınır, üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir ve sıcak olarak sofraya getirilir.