



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI HAVUÇ

Havuçların dış kabukları temizlenir, arzu edilen şekilde kesilir. Bir kap içinde bolca suda beş dakika kaynadıktan sonra süzülür, tekrar su konur, bir miktar tuz, tereyağı ilâve edilerek pişirilir. Ateşten aldığımız zaman, suyu kalmamış olmalıdır. Arzu edilen et yemekleri yanına konur.