



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TEREYAĞLI HAVUÇ SOTE

1250 gram havuç

10 bardak su

2 silme tatlı kaşığı tuz

ÜSTÜNE:

120 gram tereyağı, ya da margarin (6 çorba kaşığı)

2 tatlı kaşığı pudra şekeri

1 Bir tencereye; 10 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz ile, yarım adet limonun suyunu koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; soyulmuş, ortasından ikiye bölünmüş ve doğranmış 1250 gram havuç koyarak tencerenin kapağını kapatmalı ve havuçlar pişinceye kadar 30 dakika haşlamalı ve sularını süzmelidir.

2 Suları süzülünce, bunları; içinde ancak erimiş bir halde 6 silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin ve 2 tatlı kaşığı pudra şekeri olan tencereye katarak, küçük ateşte sallamak suretiyle havuçları ancak beş dakika sote etmeli ve servis yapmalıdır.