



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞİ USULÜ HAVUÇ

Kullanılacak malzeme ( 4 kişi için):

- 1 kilo körpe havuç,
- 100 gram sadeyağ,
- 1 demet maydanoz,
- 1 çay kaşığı şeker.

Yapımı : Havuçların kabuklarını güzelce kazıdık, tan ve iyice yıkadıktan sonra bunları bir süz. gece. koyun. Suları iyice süzülünce küçük ve yuvarlak parçalara bölün. Sadeyağla birlikte havuç, lan bir güvece koyun ve kuvvetli bir ateşe otur. tun. Tahta bir kaşıkla karıştırarak bir süre kızartın.

Havuçlar kızarıncaya şekeri serpin. Üzerlerini ör. tecek kadar su da koyduktan sonra bir kapakla güveci örtün ve orta ısıda havuçları pişirin. Havuçlar pişerken vakit vakit kaşıkla karıştırın ki havuçlar güvece yapışmasın.

Havuçlar pişince kuvvetli bir ateşte suyunu çekinceye kadar beklettikten sonra güveci ateşten indirin ve sıcak sıcak bir rostoyla birlikte servis yapın.