



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİYANA USULÜ HAVUÇ GARNİTÜR

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1/2 kilo körpe havuç

30 gram margarin

1 baş soğan,

1 demet maydanoz,

1 limon.

1 kaşık un,

1 çimdik toz şekeri,

yeteri kadar et suyu, karabiber ve tuz.

Yapımı:

Limonlu suyun içinde tutarak havuçların üzerlerini kazımalı ve dilim dilim doğramalı. Havuçların dilimlenmesi sona erince bunları kaynar tuzlu suya. atmalı ve dirilikleri kaybolmayacak kadar haşlamalı. Beri yanda soğanı kıyarcasına ince doğrayıp margarin yağıyla birlikte tavaya koyup kavurmalı. Tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulacak soğan pembeleşince haşlanmış olan havuçları süzerek sudan çıkarmalı ve tavadakilere katmalı. Bir çimdik şeker serptikten sonra karıştırarak sote etmeli. Karıştırmaya ara vermeden tuz-layıp biberlemeli. Biraz sıcak et suyu döktükten sonra karıştırmaya devam ederken unu serpiştirmeli.

Havuçlar iyice pişince temizlenmiş ve kıyılmış maydanozu serpiştirmeli ve son bir defa daha karıştırıp servis tabağına boşaltmalı.

Bu garniyi rosto ve ızgarada pişmiş etlerin yanı sıra servis yapmak mümkündür.

[ML® Domates Garnitürü için tıklayın](#)