



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ HAVUÇ YAHNİSİ

- 3 adet soğan
- 4 adet havuç
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı taze zencefil
- 1 adet çubuk tarçın
- 1'er çay kaşığı kimyon ve kişniş
- 1/2 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 çorba kaşığı acı kırmızı biber sosu
- 2 çorba kaşığı bal
- 125 gr. hurma
- 125 gr. kuru kayısı
- 2 çorba kaşığı limon suyu

Soğanı yağda kavurun. Üzerine zencefili, tarçını, kimyon, kişniş ve kırmızı biberi ekleyip bir dakika kavurun. Havuçları halka doğrayıp buharda pişirin. Kırmızı biber sosu, bal, çekirdekleri ayıklanmış hurma, kuru kayısı ve limon suyunu soğanlara ilave edin. Yarım su bardağı kaynar su ekleyip kuru meyveler yumuşayana kadar pişirin. Havuçları ekleyip tuz ve karabiberini ayarlayın. Ocaktan alıp beş dakika dinlendirin.



Fotoğraf "akşen" tarafından gönderildi. 20.03.2015