



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ BORANI

6 adet orta boy havuç
6 diş sarımsak
1 ay bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı şeker
1 ay bardağı zeytinyağı
1 orba kaşığı limon suyu
1,5 su bardağı sıcak su
Tuz

Daire şeklinde doğranmış havuç ve kıyılmış sarımsak zeytinyağında kavrulur. Yumuşamaya başlayınca yıkanmış pirinç, limon suyu sıcak su katılır. Kapaklı olarak, orta ateşte yarım saat pişirilir. En son şeker ve tuz konur, 5 dakika daha pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.