



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ

500 gr havuç
1 orta boy soğan
5 çorba kaşığı ravika zeytinyağı
yarım çay bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı toz şeker
tuz

Soğanları doğrayıp bir tencerede pembeleşinceye kadar kavurun. Havuçların kabuğunu bir bıçak yardımıyla kazdıktan sonra verev doğrayın. Havuçları soğanların üzerine ekleyip kavurma işlemine devam edin. Üzerine pirinç, tuz, şeker ve suyunu ilave ettikten sonra kısık ateşte 30 dakika pişirin.

