



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ

- 1 kg havuç
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 1 kahve fincanı pirinç
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı sıcak su
- 3-4 dal dereotu

Bir tencereye zeytinyağını koyup, yemeklik doğranmış soğanları ve doğranmış havuçları ekleyin. 5 dakika kavurup şeker, tuz, pirinç ve suyunu ekleyin. Pirinç yumuşayan kadar pişirin. Ilıdıktan sonra dereotuyla süsleyip, servis yapın.

