



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ

1 kg havuç  
1 çay bardağı zeytinyağı  
2 adet soğan  
Yarım çay bardağı pirinç  
1 adet kesmeşeker  
1 su bardağı sıcak su  
Yarım demet dereotu  
Tuz

Havuçları temizleyip verev doğrayın. Zeytinyağını bir tencereye alıp piyazlık doğradığınız soğanı rengi dönene dek kavurun. Üzerine havucu ekleyin ve 2-3 dakika birlikte kavurun. Pirinç, şeker ve tuzu da ilave edin. Birkaç dakika daha kavurup suyu katın. Kapağı kapalı olarak, kısık ateşte havuç yumuşayana dek pişirin. Kıyılmış dereotu ilave edin. Ilık ya da soğuk olarak servis yapın.

