



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1 kg küçük boy havuç, soyulmuş  
140 ml sızma zeytinyağı  
3 adet orta boy soğan, ince kıyılmış  
15 diş sarımsak, iri doğranmış  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber  
400 ml su

Havuçları ortadan tamamen ayırmadan uzunlamasına önce ikiye sonra dörde bölün.  
Zeytinyağını ısıtın ve soğanları yumuşayınca kadar pembeleştirin.  
Sarımsakları ekleyin. 2 dakika pişirin.  
Havuçları tencereye ilave edin. Havuçların kesilmiş kısımlarına soğan ve sarımsakları doldurun.  
Tuz, karabiber ve suyu ekleyin. Kaynayınca altını kısın ve havuçlar yumuşayınca ve tencere dibinde sadece yağı kalıncaya kadar pişirin.  
Soğuduktan sonra servis edin.

Not: Osmanlı mutfağının neredeyse unutulmuş bir tarifidir. Genelde zeytinyağlı yemeklere sebzenin bünyesindeki tatlılığın ortaya çıkması için az miktarda şeker eklenir. Bu tarifte havuç ve soğanın içindeki doğal şekerden dolayı şeker ilave etmeye gerek yoktur.