



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ

Malzemeler

1 kg havuç
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1/3 su bardağından biraz az pirinç (ayıklanıp yıkanmış) (75 gr)
1/2 su bardağı zeytinyağı (125 ml)
1/2 su bardağı donmuş bezelye
1+1/2 su bardağı sıcak su (375 ml)
2 çay kaşığı toz şeker
Tuz

Yapılışı

Havuçları kazıyın, yıkayın ve 3 cm kalınlığında çapraz halkalar halinde dilimleyin.

Soğanları kıyın ve tencerede, yağın yarısını kullanarak, kavurun.

Kavrulmuş soğanlara; sarımsak, havuç, bezelye ve pirinç ekleyin. 2-3 dk daha kavurduktan sonra 1/2 bardak suyu ilave edin. Kısık ateşte, 20-25 dk kadar pişirin. Tuz ve şekerle lezzetlendirin.

Yemeği ateşten alın, üzerine geri kalan zeytinyağını gezdirin, ince kıyılmış dereotlarını serpip, soğumaya bırakın. Arzuınıza göre; sarımsaklı veya sade yoğurtla servis yapabilirsiniz.
