



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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.