



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ

- 4 adet iri havuç
- 1 ay bardađı pirinç
- 1 adet iri kuru sođan
- 2 diř sarımsak
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 2 su bardađı su

Tencereye yağ konur. Isınına yarım daire şeklinde doğranmış soğan ve daire şeklinde doğranmış havuç atılır. 10 dakika kadar kavrulur. zerine yıkanmış pirinç, tuz ve şeker eklenir, bir tur daha karıştırdıktan sonra sıcak su katılır. Kapaklı olarak orta- kısık ateşte 35-40 dakika pişirilir. Ilık ya da soğuk servis yapılır.