



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ

- 5 adet iri havuç
- 1 avuç pirinç
- 4 diş sarımsak
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı sıcak su

Havuçlar kazınır halka doğranır. Yayvan bir tencereye dizilir. Üzerine kıyılmış sarımsak, yıkanmış pirinç, tuz, şeker, zeytinyağı ve su konur tencerenin kapağı kapalı olarak orta-kısık ateş arası durumda 45 dakika pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak servis yapılır. Üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.