



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ

- 1/2 kg havuç
- 1 bař sođan
- 2 adet yumurta
- 1/2 demet maydanoz
- 1 ay bardağı zeytinyağı

Havuçları haşlayın, soğuyunca kp küp doğrayın. Soğanı yağda kavurup, havuçları katın, bir süre beraberce evrin. Yumurtaları çırpıp üzerine dökün. Yumurtaları pişinceye dek kaņřtırın. Servis tabağına koyup, maydanozla süsleyin.

---