ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ

MALZEMELER
2 orta boy Sogan
5 dis Sarmisak
9 orta boy 1 kg Havuç
3-4 dal Maydanoz
2 yemek kasigi 15 gram Pirinç
8 yemek kasigi 80 gram Zeytinyagi
1 1/2 tatli kasigi Tuz
1 tatli kasigi Seker

YAPILIŞ TARİFİ
Sogani ve sarmisagi soyun, soğani yarim daire seklinde ince ince dograyin sarmisagi ise ince kiyin. Tencereye zeytinyağı ve ve dogranis soğani koyun. Kapagi kapatarak kisik ateste 4-5 dakika kavurun. Ince dogranmis sarmisak, tuz, seker ve suyu soğanlara ekleyin ve kaynamaya birakin.
Havucusoyun ve 1 santimetre kalinlikta daire seklinde dograyin.
Tencerede pismekte olan karisima ekleyin. Üzerine pirinci serpip kaynayinca atesi kisin. Havuç yumusayincaya kadar, yaklasik 25-30 dakika pisirin. Servis tabagina aldiginizda sogutun ve üzerine maydanoz yapraklarini serpistirirerek servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:4073 • adı:Zeytinyağlı Havuç • gönderen:nedimex • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:51