



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ

MALZEMELER

Havuç 1 kg
Kuru soğan (büyük boy) 1 adet
Pirinç 1 kahve fincanı
Zeytinyağı 1 çay bardağı
Toz şeker 2 çorba kaşığı
Sıcak su 1 su bardağı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Dereotu 3-4 dal

YAPILIŞI

Bir tencereye zeytinyağını koyun. Yemeklik doğradığınız soğanları ve kabuklarını soyup verev doğradığınız havuçları tencereye ekleyin. 5 dakika kadar kavurduktan sonra tuz, pirinç, şeker ve suyunu ekleyin. Pirinçler yumuşayınca ve yemek suyunu çekip yağı ile kalıncaya kadar pişirin. Ilıdıktan sonra Borcam tabağına alın. Kiyılmış derotu ile süsleyerek servis yapın.