



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ

İlk önce, taze ve cins havuçlardan almayı bilmeli. Bunlar, hem körpe, tatlı ve lezzetlidir.

Üzerlerini kazıyıp yıkamalıdır. Sap tarafları birleşik kalmak üzere uçtan sapma doğru, her havucu uzunlamasına iki ayrı dilimlere yarmalıdır.

Soğanları da doğrularak, tavada, kızgın zeytinyağında yalnız pembeleşinceye kadar kızartmalıdır. Birkaç baş sarımsağı da dişlere ayırarak soğana katmalı. Birlikte tavada biraz çevirmelidir.

Sonra, havuçları kenarlı bir tepsiye veya tencereye yerleştirmeli ve aralarına soğan ve sarımsaktan ibaret harcı da bölerek tuzunu ve biberini serpmeli ve münasip miktarda suyunu da koyarak, orta ateşte pişirmelidir.
