



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ

Yarım kilo havuç
1 adet orta boy soğan
1/4 su bardağı zeytinyağı
1 adet küp şeker
Yarım ay bardağı pirinç
1 su bardağı su
1 tutam Dereotu
1 tutam Tuz ve karabiber
2 diş sarımsak

Yağı geniş bir tavaya döküp, minik minik kıydığınız soğanları kavurun. Havuçları halka halka doğrayıp tavaya ekleyin. 3-4 dakika kavurun. Su, tuz, karabiber ve şekeri ekleyip fokurdatın, ardından pirinci ekleyin. Ağız kapalı pişmeye bırakın. Pişmeye yakın ince kıyılmış dereotunu ekleyin. Malzemeler pişince ocaktan alın. Soğuk olarak ister limonla ister sarımsaklı yoğurtla servis yapın.