



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ

Malzeme :

1 kilo havuç

4 baş soğan

Yarım bardak zeytinyağı

1 tatlı kaşığı tuz

8 diş sarımsak

1 ay kaşığı karabiber

Yapılışı:

Havuçlar kazandıktan ve dip tarafları kesildikten sonra uzunlamasına ve yarım parmak kalınlığında kesilip, yağda, halka halka doğranmış soğanlar ile beraber 10 dakika kadar süre ile kavrulur. Sonra tuz, sarımsak, biber de ilave edilerek 5 - 6 dakika daha kavrulup birbuçuk bardak kadar su ilâve edilip kapağı kapatılarak havuçlar iyice yumuşayıp pişinceye kadar orta ateş üzerinde 40 - 50 dakika kadar süre pişirilir. Soğuduktan sonra servis yapılır.