



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI HAVUÇ PİLAKİ

1 kilogram havuç
1 kahve fincanı pirinç
1 adet küçük boy soğan
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 adet kesme şeker
Yarım limonun suyu
2 su bardağı sıcak su
Süslemek için dereotu

Havuçları temizleyip verev halkalar halinde doğrayın. Pirinci yıkayıp süzün. Soğanı ince ince doğrayıp zeytinyağı ile ocağa koyun. Havucu ekleyip soteleyin. Sıcak su ve limon suyunu ilave edip kısık ateşte pişirin. Havuçlar hafif yumuşayınca pirinci ve kesme şekerini ekleyin. 10 dakika daha pişirip ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Dereotu ile süsleyip servis yapın.

[ML® Havuç Pilaki için tıklayın](#)

[ML® Havuç Pilaki \(görsel\)](#)