



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI HAVUÇLU PATATES

1 kg patates
2 adet havuç
1 adet iri soğan
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
Dereotu

Patatesler ve havuçlar soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Soğan ince çentilir, zeytinyağında pembeleştirilir. Üzerine havuç eklenir, 3 dakika kavurduktan sonra patates katılır. Şeker, tuz ve pul biber serpilir. 1 su bardağı sıcak su eklenir. Kapak kapatılır. Yarım saat pişirilir. Ilık olarak servis yapılırken dereotu serpilir.