



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAAR

- 1 adet orta boy karnabahar
- 2 adet havuç
- 2 adet soğan
- 6 diş sarımsak
- ½ limon suyu
- 2 yemek kaşığı pirinç
- ½ demet dereotu
- 1 yemek kaşığı tuzot
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Havuçları kazıyıp yuvarlak dilimler kesin. Soğanı piyazlık doğrayın. Zeytinyağının yarısını tencereye alıp kızdırın. Havuç, soğan ve sarımsakları kavurun. Karnabaharları çiçek çiçek ayırıp tencereye yerleştirin. Üzerine pirinç ve tuzotu serpin. 1 çay bardağı kaynar su ilave edip yumuşayınca kadar pişirin. Kalan zeytinyağını çığ olarak üzerine gezdirin. Limon suyunu ekleyin. Üzerine kıyılmış dereotu serpin. Soğuyunca servis yapın.

