

ZEYT NYADLI HAVUÇ

Kategori : Zeytin Yađlı Yemekler

Yayınlayan [Admin](#) 2012/1/8

Normal

0

21

false

false

false

MicrosoftInternetExplorer4

```
/* Style Definitions */
table.MsoNormalTable
{mso-style-name:"Normal Tablo";
mso-tstyle-rowband-size:0;
mso-tstyle-colband-size:0;
mso-style-noshow:yes;
mso-style-parent:"";
mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;
mso-para-margin:0cm;
mso-para-margin-bottom:.0001pt;
mso-pagination:widow-orphan;
font-size:10.0pt;
font-family:"Times New Roman";
mso-ansi-language:#0400;
mso-fareast-language:#0400;
mso-bidi-language:#0400;}
```

MAMZEMELER

- 1-dört orta boy havuç
- 2- bir baş orta boy soğan
- 3-iki yemek kaşığı pirinç(hafif tepeleme)
- 4-yarım çay bardağı zeytinyağı
- 5- üç dört dal dereotu
- 6- iki diş sarımsak
- 7-bir orta boy domates (koymasanız da olur).
- 8-yarım limon suyu
- 9- karabiber,tuz

YAPILIŞI:Önce bütün sebzeleri temizle ve doğra. yağı ısıt,soğanı sararıncaya kadar kavur.kıyılmış dereotunun yarısını,kıyılmış sarımsağı ,doğranmış domatesi ilave et ve biraz daha kavur.uzunlamasına doğradığın havucu da ilave et ve bir-iki daha çevirerek kavur.sıcak su ve tuzunu da koyarak havuçlar yumuşamaya başlayıncaya kadar pişince yıkamış olduğun pirinci üzerine serp. Pirinçler uzamağa başlayınca hafiften bir kez karıştır.suyu tam çekilmek üzereyken ocağı söndür ağız kapalı olarak 10-15 dakika dinlendir.soğuyunca servis tabağına al.üzerine ince kıyılmış dereotu serp.arzuya göre limonsuyu gezdir.karabiberi pişme sırasında koyabileceğin gibi yeme sırasında bahşlar kendi tabaklarına da serpebilirler. www.pervinengin.net.