



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

HAVUÇ PİLAKİ



5 adet orta boy havuç
2 adet orta boy kuru soğan
1 adet iri patates
2 diř sarımsak
1 kahve fincanı piriç
1 ay bardağı zeytinyağı
1 ay kaşığı toz şeker
1 ay kaşığı tuz
1 su bardağı su
zeri için;
Yarım demet maydanoz

- # Havuçlar soyulduktan sonra boyuna ikiye kesilir, baş parmak kalınlığında dilimlenir, soanlar yarım daire şeklinde, patates küp şeklinde doğranır.
- # Isıtılmış zeytinyaına havuç atılır, şeffaflaşana kadar kavrulur, üzerine soğan eklenir, 5 dakika birlikte kavurduktan sonra ince kıyılmış sarımsak ve patates ilave edilir.
- # Yaklaşık 5 dakika sonra yıkanmış szlmş piriç, tuz, toz şeker ve sıcak su konur.
- # Tencereni kapağı kapalı olarak, kısık ateşte 15 - 20 dakika pişirilir.
- # Havuç pilaki tencerede ılıdıktan sonra servis tabağına aktarılır, üzerine kıyılmış maydanoz serpilir, servise sunulur.

Not: Türkiye'nin ihtiyaı olan havucun önemli bir miktarı Ankara Beypazarı'nda yetiştirilir.