



## Морковь тушеная

Havuç Pilaki



5 средних моркови  
2 средние луковицы  
1 купная картошка  
2 зубчика чеснока  
3 ст.л. риса  
0,5 стакана оливкового масла  
0,5 ч.л. сахара  
0,5 ч.л. соли  
1 стакан воды  
Украсить сверху:  
Пол пучка петрушки

- # Морковь почистить, разрезать в длину на 2 части, порезать на кусочки в 2 см. Лук порезать полукольцами, картошку порезать кубиками.
- # Оливковое масло нагреть, положить морковь, пассировать некоторое время, добавить лук, пассировать 5 минут, затем добавить чеснок и картошку.
- # Минут через 5 добавить помытый рис, соль, сахар и горячую воду.
- # Закрыть крышкой и на медленном огне готовить 15-20 минут.
- # Когда морковь остынет выложить на сервисную тарелку и украсить мелко рубленной петрушкой.

В Турции значительное количество моркови выращивается в пригороде Анкары Бейпазары.