



## Батат с соусом

Terbiyeli Yerelması



1 кг. батата  
1 морковь  
1 луковица  
1 кофейная чашечка риса  
3/4 стакана оливкового масла  
0,5 ч.л. сахара  
1 ч.л. соли  
1,5 стакана воды  
Для соуса:  
1 яйцо  
1 лимон  
1 ч.л. муки  
Добавить:  
10-15 веточек укропа

- # Батат почистить и положить в воду с соком лимона, чтобы не потемнел.
- # Мелко рубленый лук пассировать в оливковом масле, добавить порезанную кубиками морковь, закрыть крышкой, готовить 10 минут.
- # Батат порезать и добавить к луку с морковью, перемешать.
- # Добавить рис, сахар, соль и горячую воду, закрыть крышкой, готовить 20 минут.
- # Ингредиенты для соуса взбить, добавить несколько ложек горячего бульона, перемешать и добавить соус в кастрюлю. Хорошо перемешать.
- # В конце добавить мелко рубленый укроп, снять с огня.
- # Подавать теплым.

Батат быстро разваривается, поэтому рекомендуется готовить по времени.