# Havuç glaze

**Tarifin tamamı**

## Malzemeler

| | |
|---|---|
| **500 g** | Havuç<br>8¼ adet |
| **50 g** | Tereyağı<br>¼ su bardağı |
| **50 g** | Şeker<br>¼ su bardağı |
| **5 g** | Tuz<br>¾ çay kaşığı |
| **250 g** | Su<br>1¼ su bardağı |

## Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

## Yapılışı

1. Havuçları vichy kesimiyle, yani düzgün yuvarlak dilimler halinde doğrayın.
2. Suyu kaynatıp havuçları atın ve 8-10 dakika haşlayın.
   **8 dk**
3. Tuzu, şekeri ve tereyağını ekleyip karıştırın.
4. Suyu çekene kadar kabı ara sıra sallayarak pişirin, sıcak sunun.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Sebze Garnitürleri (2018)
tatname.com/tr/tarif/havuc-glaze-megep-sebze-garniturleri