



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİ DİLLİ HAVUÇ TATLISI

1 paket kedi dili
2 yemek kaşığı şeker
1 su bardağı süt
Kreması için:
1 su bardağından 2 parmak eksik un
3,5 su bardağı süt
1 yemek kaşığı margarin veya tereyağı
1 su bardağı şeker
1 yumurta sarısı
1 paket vanilya
Havuçlu Sos İçin:
3 tane büyük havuç
2 su bardağı su
1 su bardağı şeker
3 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı limon suyu
Üzeri için:
Hindistancevizi
Fıstık ezmesi

Kedi dillerini ıslatmak için 1 su bardağı sütü ısıtıyoruz ve şeker ilave edip eritiyoruz.

Kare fırın kabına kedi dillerini diziyoruz ve üzerine şekerli sütü döküyoruz.

Ayrı bir tencerede kremayı pişirmeye başlıyoruz tencereye sütü boşaltıyoruz.

Üzerine şekeri unu ve yumurta sarısını ekleyip çırpma teliyle çırpıyoruz ve ateşe alıp sürekli karıştırarak pişiriyoruz.

Koyu kıvamlı bir krema elde ediyoruz.

Ateşten alıp margarini ve vanilyayı ilave ederek soğutuyoruz ve tepsideki kedi dillerinin üzerine döküp spatula yardımı ile düzleştiriyoruz.

Ayrı bir tencerede havuç sosunu hazırlıyoruz. Bunun için tencereye havuçları rendeleyip 2 bardak su limon suyu ve 1 bardak şeker ilave edip pişiriyoruz.

Daha sonra blender ile iyice ezip püre haline getiriyoruz.

Bir kaseye nişastayı alıp üzerine az su ilave edip karıştırıyoruz ve havuçların üzerine döküp kıvamı koyulaşana kadar pişiriyoruz.

Ateşten alıp tepsideki muhallebinin üzerine döküp spatula yardımıyla düzleştiriyoruz.

Son olarak hindistan cevizi ve fıstık ezmesiyle süslüyoruz.

