



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ HAVUÇ TATLISI

1 kg havuç
1 su bardağı toz şeker
1 paket dövölmüş bisküvi
1/2 çay bardağı su
1 ay bardağı hindistancevizi

Havuçları rendeleyin.Su ilave edin. İyice suyunu çekene kadar pişirin. Şekeri ve bisküvileri ilave edin. Soğuduktan sonra yuvarlayın ve hindistancevizine bulayın.