



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU HAVUÇ TATLISI

- 1 paket petibör
- 1 paket margarin
- 1 su bardağı fındık veya ceviz
- 1 paket hindistancevizi
- 2,5 su bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket çikolata sosu
- 2 su bardağı süt
- Yarım kilo havuç

Öncelikle havuçları rendeliyoruz. Sonra tencereye rendelenmiş havuçlarla margarin koyuyoruz. Ardından tencerenin kapagini kapatıyoruz. Ara sıra bakıyoruz suyu çıkınca şekeride katıyoruz içine. Sonra petibörleri kirip tencerenin içine katıp iyice karıştırıyoruz. Ardından soğumasını bekliyoruz. O arada çikolata sosunu hazırlıyoruz. Sonra havuçları top top yapıp ilimmiş olan çikolata sosuna batırıp çıkarıyoruz. Hindistancevizli tepsimize atıp topları karıştırıyoruz. Sonra buzdolabında 2 3 saat bekletiyoruz. Tatlimiz hazır.

