



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI CEZERYE

4 adet iri havuç
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı antepfıstığı
1 çay kaşığı toz zencefil
1 çay kaşığı toz tarçın
Yarım su bardağı su
1 çorba kaşığı buğday nişastası
Yarım çorba kaşığı un
Üzeri için:
1 su bardağı hindistancevizi

Havuç rendelenir, bir tencereye aktarılır. Üzerine şeker eklenir. Kısık ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Suyun içine un ve nişasta eklenir ve iyice ezilir. Sonra pişmekte olan havuca eklenir. Sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce tarçın ve zencefil atılır. Biraz soğuyunca iri dövülmüş antepfıstığı eklenir, karıştırılır. Elde edilen harçtan ceviz gibi yuvarlak parçalar yapılır. Hindistancevizinin içinde yuvarlanır. Şekerliğe sıralanır.

[ML® Cezerye için tıklayın](#)



Fotoğraf "türkan hanım" tarafından gönderildi. 24.09.2020