FISTIKLI HAVUÇ TATLISI

1 kg. havuç
1 su bardağı kavrulmuş tuzsuz yer fıstığı
1 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya
Üzerine:
3 çorba kaşığı Hindistan cevizi
2 adet limonun rendelenmiş kabuğu

Havuçları temizleyip tencereye koyun ve üzerini geçecek kadar su ekleyerek 10 dakika haşlayın. Havuçlar ılındıktan sonra rendeleyin. Toz şeker, vanilya ve nişastayı 1 su bardağı suda eritin. Havucu koyarak koyulaşana dek pişirin. Dövülmüş yer fıstığını ekleyip ocaktan alın. Suyla ıslatılmış cam bir kaba döküp buzdolabında soğutun. Üzerine Hindistan cevizi ve limon kabuğu rendesi karışımı serpin.

© lezzetler.com tarif no:73575 • adı:Fıstıklı Havuç Tatlısı • gönderen:karayaz • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:08