



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI KAYMAKLI CEZERYE

Elif Korkmazel

4 adet orta boy havuç
3 su bardağı tozşeker
1 çay bardağı un
Yarım su bardağı ceviz
Yarım su bardağı antepfıstığı
1 tatlı kaşığı nişasta
250 gr. kaymak

Havuçları rendeleyip, üzerine tozşekeri ekleyin. Ocağa koyup, suyunu çekene kadar pişirin ve altını kapatın. Un ve nişastayı içine katıp, macun kıvamına getirin. Ceviz ve antepfıstığını irice çekip, üzerine ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra düz bir zemine koyup, elinizle bastırarak açın. Soğuduktan sonra üç parmak eninde kareler şeklinde kesin. Her parçanın içine bir çorba kaşığı kaymak koyup, kürdanla tutturduktan sonra servis yapın.

