



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PASTA

1 kilo havuç
1 bardak seker
1 bardak su
1 paket pötibör bisküvi
1 çay bardagi dövülmüş ceviz
1 paket vanilya
1 paket kakaolu puding
50 gr margarin

Önce bir kilo havucu rendeleyerek tencereye koyun. Seker ve su ilave ederek orta ateste suyunu çekene kadar pisirin. Ocaktan alarak içine margarin koyup sıcaklığıyla eritip iyice karıştırın. Bisküvileri kırarak içine koyun, üzerine ceviz ve vanilya ilave edin. Çukur bir kaseye bastırıp, buzdolabına koyun en az 4 saat bekleterek dolaptan alın ve servis tabagina çıkarın. Kakaolu pudingi arzuya göre su veya sütle yaparak, biraz sogutup tatlinin üzerine dökün. hindistancevizi ile süsleyerek servis yapana kadar dolapta bekletin.

[ML® Havuçlu Pasta için tıklayın](#)