HAVUÇ TATLISI

1 kg. havuç
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su
3 yemek kaşığı nişasta
3 yemek kaşığı un
1 paket vanilya
Hazırlanmış krem şanti veya dövülmüş bol ceviz

Temizlenmiş havuçlar rendelenerek 4 su bardağı suyla 1 saat pişirilir. Vanilya, şeker ilave edildikten sonra un ve nişastayı az suyla ezilip havuca eklenir. Pişirilir. İyice koyu hale gelen havuç tatlısı servis tabağına boşaltılır. Soğuduktan sonra üzerine krem şanti veya bol ceviz serpilerek buzdolabında bir kaç saat bekletilir. Dilimlenerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:51407 • adı:Havuç Tatlısı • gönderen:Ala Turca • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:08