



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAVUÇ TATLISI

1 kg. havuç
Yeteri kadar su
1 su bardağı kavrulmuş tuzsuz yerfıstığı
1 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya
Üzerine:
3 çorba kaşığı hindistancevizi
2 adet limonun rendelenmiş kabuğu

Havuçları temizleyip üzerini geçecek kadar su ekleyerek 10 dakika haşlayın. Ilındıktan sonra rendeleyin. Toz şeker, vanilya ve nişastayı bir su bardağı suda eritin. Havucu koyarak koyulaşana dek pişirin. Dövmüş yerfıstığını ekleyip ocaktan alın. Suyla ıslatılmış cam bir kaba döküp dolapta soğutun. Üzerine hindistancevizi ve limon kabuğu rendesi karışımı serpin.