



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇ HELVASI (HİNDİSTAN)

4 adet orta boy havuç  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı süt  
1 çay bardağı bal  
1 çay bardağı pudra şekeri  
1 çay bardağı badem  
1 çay bardağı fıstık

Havuçlar rendelenir. Bir tencereye aktarılır. Tereyağı katılır ve orta ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Sonra iri çekilmiş fıstık ve badem eklenir. 5 dakika daha kavrulur. Şeker, süt ve bal konur. Kısık ateşte sütü çekene dek pişirilir. Ilık olarak servis edilir.