



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ HELVASI

- 1 orba kaşığı margarin
- 3 su bardađı süt
- 2 orba kaşığı un
- 5 kg havuç
- 1 su bardađı řeker
- 2 orba kaşığı pekmez
- 2 orba kaşığı nişasta
- 1 ay bardađı süt
- 1 ay bardağı dövülmüş ceviz veya fıstık

Havuçları temizleyip rendeleyerek tencereye koyun. zerine 3 su bardağı sütü ilave edin. Kısık ateste sütü çekene kadar pişirin. İçine şeker, margarin ve pekmezi ilave edin. Diđer tarafta nişasta ve unu bir çay bardağı stn içine koyup ezin. Havucun içine ilave edip beş dakika daha pişirin. Ocaktan havuçları alıp servis tabağına koyun. zerine fıstık veya ceviz koyup soğuk olarak servise sunun.