



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ HELVASI

- 1 çorba kaşığı margarin
- 1,5 kg havuç
- 3 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı nişasta
- 1 su bardağı şeker
- 2 çorba kaşığı pekmez
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz veya fıstık
- 1 çay bardağı süt

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

