



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ HELVASI

2 su bardağı rendelenmiş havuç
1,5 su bardağı süt
Yarım su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı eritilmiş margarin
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı antepfıstığı

Margarinin yarısını ve havuçları tencereye alın.4-5 dakika yüksek ateşte soteleyin.Sütü ayrı bir yerde kaynatın ve havuçlara ekleyin.Havuç sütü çekince şeker ekleyip 10 dakika kaynamaya bırakın.Vanilya ve fıstık ekleyip karıştırın.Servis kâselerine doldurup fıstık ile süsleyin.