



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAVUÇ TATLISI

- 125 Gr Sana Mutlu Aile
- 1 Paket vanilya
- 2 Paket kremşanti
- 1 Paket petibör bisküvi
- 3 Bardak şeker
- 1 Küçük Kase ceviz
- 1 Kg. havuç
- 1 Litre süt
- 1 Bardak un
- 2 Yemek Kaşığı hindistan cevizi

Önce havuçları kazıyıp bir bardak şeker ve bir bardak suyla kavuruyoruz. Bir paket petibör bisküviyi ve cevizleri ufulayarak ılınan havuca harmanlıyoruz. Büyük borcama bastırarak yerleştiriyoruz. Diğer tarafta süt, un, şeker ve margarini topaklaşmadan çırpılarak pişiriyoruz. Muhallebiyi hafif ılınınca içine bir paket kremşanti ve vanilyayı döküp mikserle çırpıyoruz. Havucun üstüne yayıyoruz. Bir bardak süt ile diğer kremşantiyi çırpıp muhallebimizin üstüne yayıyoruz. Dilerseniz üzerine hindistan cevizi serpiştirebilirsin. Soğuk olarak servis yapabilirsiniz.