



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ TOPU

Yarım kilo havuç
Yarım su bardağı su
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz
20 adet pötibör bisküvi
Yarım çay kaşığı tarçın
1 tabak hindistancevizi

Havuçları rendeleyin. Su ve toz şekerle birlikte suyunu çekene kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Bisküvileri kırın ceviz, tarçın ve pişirdiğiniz havuçla birlikte yoğurun. Yuvarlayıp hindistancevizine bulayın. Buzdolabında bekletin.