



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU BON BON

5 adet havuç
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı hindistancevizi
250 gr sade bisküvi

Havuçlar kazındıktan sonra rendelenir. Havuç rendesi, şeker ve su ile suyunu çekene kadar pişirilir. Bu arada bisküviler ezilip un haline getirilir. Pişip soğuyan havuçlar bisküvi ve ceviz kırıkları ile karıştırılıp bir hamur elde edilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılıp, yuvarlandıktan sonra hindistancevize bulanır. Buzdolabında 1 saat dinlendirildikten sonra ikram edilebilir.