



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU CEZERYE

- 1 paket margarin
- 1 su bardağı ceviz (içine)
- 1 su bardağı hindistancevizi
- 1 su bardağı fındık kırığı
- 1 su bardağı şeker
- 1 kg havuç
- 2 paket kakaolu bisküvi
- 1 paket vanilya

Havuçlar yıkanıp kabukları soyulduktan sonra rendelenir. tencere koyulur üzerine şeker serpilerek orta ateşte pişirilir. Havuçlar suyunu salıp çektiikten sonra margarin eklenir kısık ateşte margarin eriyene kadar durur, daha sonra ateşten alınır. Soğumaya bırakılır bir yerdende bisküviler kırılır .havucun ilk sıcaklığı gittikten sonra bisküviler ve ceviz içi harca eklenir ve karıştırılır, hamur yapılır. biraz bekledikten sonra şekil verilir ve fındık ve hindistancevize bulanır ve servise hazırlanır.