



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU ELMALI LOKMALAR

Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 adet havuç  
1 adet elma  
1 çorba kaşığı tarçın  
2 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri  
1 çay bardağı su  
1 tatlı kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası  
1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata  
1 paket pötibör bisküvi  
1 su bardağı rendelenmiş hindistancevizi

Havucu ve elmayı rendeleyin.

Bir tencereye sıvı yağı aktarın ve ısınmaya kadar bekleyin.

Rendelediğiniz havucu ve elmayı diriliğini kaybedinceye kadar kavurun.

Pakmaya Pudra Şekerini ve tarçını ekleyin, birkaç dakika daha pişirme işlemine devam edin.

Pakmaya Buğday Nişastasını suda eritin ve karışıma dökün, suyunu çekinceye kadar ocakta bırakın.

Karışım ılınınca bisküvileri elinizle veya robotta ufaltarak karışıma ilave edin ve harmanlayın.

Bir saat kadar soğumasını bekleyin.

Daha sonra Pakmaya Bitter Parça Çikolataları ekleyin ve karıştırın.

Halka şeklinde lokmalarınızı hazırlayın ve hindistancevizine bulayıp servis edin.

