



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU MACUN

- 3 adet havuç
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 çay bardağı Antep fıstığı içi
- 1 su bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 paket vanilya
- 1 su bardağı donmuş çilek

Öncelikle havuçları rendeleyip tavada şekerle birlikte pişirin. Havuçlar yumuşayınca ocaktan alıp soğumaya bırakın. Cevizi, fıstığı ve tarçını içine ilave ederek karıştırıp macun kıvamına getirin. Son olarak galeta unu ilave edip şekil verin ve servis tabağına alın. Üzerine çileği kaynatıp nişastayla bağlayın ve sos yapıp servis tabağını süsleyin.