HAVUÇLU MOZAİK

1 Paket krem şanti
2 Bardak şeker
2 Adet sade bisküvi
2 Adet vanilya
1 Çay Bardağı dövülmüş ceviz
1 Çay Bardağı süt
1 Kg. havuç
1 Paket margarin
1 Paket Sana Klasik

Bisküvileri elimizle ufak ufak kıralım, havuçları rendeleyelim, havucu bir kaba alalım, şekeri ilave ederek, ağır ateşte havuçların kendilerini bıraktıkları su ile pişmeyi sağlıyalım. Havuçlar iyici yumuşadığında, ateşten alıp içine bisküvileri, erimiş margarini, cevizi, vanilyayı ilave ederek iyice karıştıralım. Temiz bir naylon uzerine dokerek, rulo halınde saralım. Düzgün, yuvarlak bir şekil verip buzdolabında yarın gun bekletelim. Dolaptan alıp, etrafındakı naylonu cıkardıktan sonra, kremşanti ve hindistancevizi ile süslüyerek hoş bir goruntu elde edelim.

© lezzetler.com tarif no:76470 • adı:Havuçlu Mozaik • gönderen:Antigone • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:51