



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU PASTA

- 1 kilo havuç
- 1 bardak seker
- 1 bardak su
- 1 paket pötibör bisküvi
- 1 çay bardagi dövülmüs ceviz
- 1 paket vanilya
- 1 paket kakaolu puding
- 50 gr margarin

Önce bir kilo havucu rendeleyerek tencereye koyun. Seker ve su ilave ederek orta ateste suyunu çekene kadar pisirin. Ocaktan alarak içine margarin koyup sicakligıyla eritip iyice karistirin. Bisküvileri kirarak içine koyun, üzerine ceviz ve vanilya ilave edin. Çukur bir kaseye bastirip, buzdolabina koyun en az 4 saat bekleterek dolaptan alin ve servis tabagina çikarin. Kakaolu pudingi arzuya göre su veya sütle yaparak, biraz sogutup tatlinin üzerine dökün. hindistancevizi ile süsleyerek servis yapana kadar dolapta bekletin.

[ML® Havuçlu Pasta için tıklayın](#)
