



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU SÜTLÜ TATLI

6 bardak süt  
1 bardak şeker  
5 adet havuç  
2 adet yumurta  
4 kaşık nişasta

Sütün içine havucu rendeleyin. 20 dakika kaynatıp şekerini katın. Nişastayı soğuk suda eritin ve yumurtaları içine kırın. Kaynayan süte yavaş yavaş yedirin. Koyulaşınca söndürün. Koyuluğu kaşığı batırdığınız zaman kaşığa bulaşsın, kâfidir. Ve tepsiye dökün. Üstünü düzleyin. Soğumaya bırakın. Buz dolabına koyun, 4 saat kadar soğusun. Sonra bıçakla kesip üstüne ceviz, tarçın ne varsa koyun. Çocukların yiyeceği güzel bir tatlıdır.

Not: Bu tatlı bir gün dolapta kalırsa daha lezzetli olur.