



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU HAVUÇ TATLISI

3 adet havuç
2 adet muz
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay bardağı ceviz
1 paket vanilya
1 su bardağı şeker
7 adet pötibör bisküvi

Havuçları rendeleyin ve tavada şekerle birlikte kavurun. Havuçlar yumuşayınca şeker eriyince 5 dakika daha kavurup ocaktan alın. Suyu varsa süzün ve bir kaba alın. Üzerine rendelenmiş muz, kıyılmış cevizi, ufalanmış bisküvileri, tarçını ve vanilyayı ekleyip macun kıvamında bir karışım elden edin. Top top yapın ve hindistancevizine bulayıp tabağa alın.