BADEMLİ HAVUÇ HELVASI

Yarım kg. havuç,
6.5 su bardağı sut,
1.5 su bardağı margarin,
1 çorba kaşığı un,
1.5 çorba kaşığı nişasta.
Süslemek için:
Kavrulmuş badem içi

Havuçları rendeleyin. Sütü tencereye koyup, rendelenmiş havuçları içine atın. Havuçlar yumuşayıp eriyene kadar 2 saat pişirin. Daha sonra şekeri ve margarini ilave edip, karıştırın. Yarım saat sonra karışım, helva kıvamına gelecektir. Cam bir kalıbı sıcak suyla ıslatıp, helvayı bu kalıba dökün ve kaşıkla bastırıp şekillendirin. Başka bir tabağın içine ters çevirerek dolapta soğutun. Üzerini badem ile süsleyip, dilimleyerek servis yapın.

Not: Helvayı yaparken, şekerle beraber 1-2 çorba kaşığı pekmez koyarak da değişik bir tat elde edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:17411 • adı:Bademli Havuç Helvası • gönderen:FüsunAğaoğlu • indirme tarihi:10.05.2024 - 06:37