



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BALLI HAVUÇ

1 kilo havuç
1 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
2 çorba kaşığı nişasta
Yarım limon suyu
1,5 - 2 paket petibör bisküvi
Üzeri için:
Bal

Havuçlarımızı soyalım rendeleyelim ve tencereye alıp üzerlerine toz şeker, limon suyu ve 3 bardak suyu dökelim. Havuçlarımızı yumuşayınca kadar pişirelim. Daha sonra havuçlarımızı ateşten alıp blenderdan geçirelim. Üzerlerine iki çorba kaşığı nişastayı 1 çay bardağı su ile açarak havuçların üzerine dökelim ve tekrar tenceremizi ateşe alarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirelim. Tenceremizi ateşten alalım dikdörtgen bir borcamın altına petibör bisküvi dizelim, üzerine havuçlu karışımından döküp spatula ile her tarafına yayalım, tekrar bisküvi dizelim ve tekrar havuçlarımızdan dökelim. Bu şekilde havuçlu karışım bitene kadar devam edelim, yaklaşık 4 kat olacak. Şimdi pastamızı buzdolabında bir gece bekletelim. Eğer zamanınız yok ise 1 saat bekletseniz de olur. Pastamıza dilimleyerek servis tabağına alalım. Üzerine bal gezdirerek servis yapalım.

