BAYAT EKMEKLİ HAVUÇ HELVASI

https://esenler.bel.tr/

300 gram havuç
1/2 adet bayat ekmek
2 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı mısır unu
1/2 su bardağı yer fıstığı, fındık
2 çorba kaşığı sıvı yağ, tereyağı, pekmez
1 çorba kaşığı hindistancevizi

Havucu ve ekmeği blenderdan geçirin. Tencerede önce, havucu ve şekeri 30 dakika havucun erimesi için kaynatın. Karıştırma kabına ufalanmış ekmeği, sütü ve mısır ununu koyarak sıvı yağ ekleyin. Kaynayan havucun üstüne yavaş yavaş dökün ve karıştırın. İçine sırasıyla yer fıstığını ve fındığı ekleyin. 15 dakika pişirin. Bir borcamı tereyağı ile yağlayın. Pişirdiğiniz tatlıyı içine dökün ve soğutun. Soğuyunca dilimleyip servis tabağına alın. Hindistancevizini üstüne serpin. Pekmezi de üzerine ip gibi dökün. Servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:167836 • adı:Bayat Ekmekli Havuç Helvası • gönderen:gül • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:31