



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ HAVUÇ TATLISI

2 su bardağı toz şeker
1 paket petibör bisküvi
1.5 su bardağı dövülmüş ceviz
200 gr krema
1/2 su bardağı hindistancevizi
2 adet havuç (büyük boy)

Havucu rendeleyin. Toz şekerle beraber suyu çekilene kadar pişirin. Soğuyunca dövülmüş bisküvi ve cevizi koyarak karıştırın. Servis tabağına yayın. Üzerine çırpılmış kremayı yayın. Hindistancevizi ile süsleyin. Buzdolabında 2 saat bekletin. Servise alın.
